



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN GUANO,  
COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, 2015”**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

Previo a la obtención del título de:  
LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

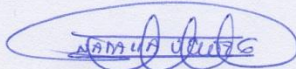
EVELYN YELITZA PAUCAR PICO

RIOBAMBA – ECUADOR

2016

## CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza  
su presentación



.....  
Ing. Natalia Veloz  
**Directora de Tesis**

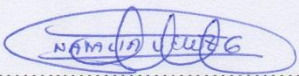


### CERTIFICACIÓN

Certifico que la Tesis con el tema: "REGISTRO DE TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN GUANO, COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, 2015".

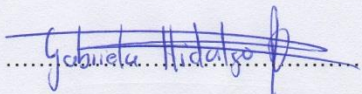
Elaborada por Evelyn Yelitza Paucar Pico, fue revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Natalia Veloz  
**Directora de Tesis**



.....

Ing. Gabriela Hidalgo  
**Miembro del Tribunal**



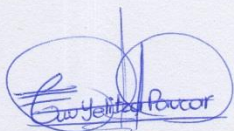
.....

## DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, EVELYN YELITZA PAUCAR PICO declaro que el presente trabajo es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 27 de enero de 2016



Evelyn Yelitza Paucar Pico

C.I. 050369577-7

## **AGRADECIMIENTO**

Para la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, en especial a la Escuela de Gastronomía; por haberme brindado la oportunidad de formarme como persona en mi vida familiar y profesional, por los conocimientos adquiridos durante toda mi etapa de estudio en el área que me apasiona y el cual ejerceré en un futuro. Al igual un agradecimiento infinito a las señoras miembros de mi tesis Ing. Natalia Veloz DIRECTORA de Tesis, Ing. Gabriela Hidalgo MIEMBRO, por su paciencia y aportación de conocimientos para el desarrollo de la investigación.

**Paucar Evelyn**



## **DEDICATORIA**

El presente trabajo no hubiese sido posible sin el apoyo incondicional de mis queridos padres, mis tíos y mi hermano , por los valores enseñados durante toda la vida así como la responsabilidad y la perseverancia, ya que mi Familia fue fuente de inspiración para la culminación de mi carrera profesional, al igual a mis compañeros y docentes por las experiencias vividas que servirán de mucho en mi vida laboral y a todos aquellos que aportaron directamente o indirectamente en la elaboración de esta tesis.

**Paucar Evelyn**

## CONTENIDO GENERAL

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
<b>II. OBJETIVOS.....</b>	<b>2</b>
A. GENERAL.....	2
B. ESPECIFICOS .....	2
<b>III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....</b>	<b>3</b>
1. ¿Qué son tradiciones culinarias? .....	3
1.1 Patrimonio cultural.....	3
1.1.1 Clasificación de Patrimonio Cultural .....	3
1.1.2 Patrimonio Cultural Material:.....	4
1.2 Cultura.....	4
1.2.1 Costumbres y tradiciones .....	5
1.2.2 Ritos .....	6
1.2.3 Mitos .....	6
1.2.4 Leyenda.....	6
1.2.5 Folklore.....	7
1.3 Identidad Cultural .....	7
1.4 Ecuador diversidad étnica y cultural.....	8
1.5 Gastronomía .....	9
1.5.1 Concepto .....	9
1.5.2 Turismo gastronómico .....	9
1.6 Arte culinario .....	10
1.7 Gastronomía del Ecuador .....	10
1.7.1 Variedad de sabores en la gastronomía ecuatoriana.....	10
1.7.2 Cuadro de diferencia entre gastronomía típica y tradicional. ....	11
1.7.3 La cocina ancestral ecuatoriana.....	12
1.7.4 Materiales y Utensilios ancestrales de cocina.....	13
1.8 El cuy una tradición culinaria de las zonas andinas .....	15
1.9 Festividades representativas del país .....	15

1.9.1 El Carnaval.....	16
1.9.2 Los difuntos.....	16
1.9.3 Corpus Cristi .....	16
1.9.4 Romerías de Agosto .....	16
1.9.5 Inti raymi .....	17
1.9.6 Semana santa.....	17
1.9.7 El Yamor. ....	17
2. GUANO.....	17
2.1 Historia de guano .....	18
2.1.1. Periodo de Tuncahuán. ....	19
2.1.2. Periodo de San Sebastián o Guano. ....	19
2.1.3. Periodo de Elén-pata.....	20
2.1.4. Periodo de Huavalac. ....	20
2.2 Parroquias urbanas.....	21
2.2.1 La matriz:.....	22
2.2.2 El rosario: .....	22
2.3 Parroquias rurales.....	22
2.3.1 San Andrés:.....	22
2.3.2 San Lucas de Ilapo: .....	23
2.3.3 Santiago de Guanando:.....	23
2.3.4 San Isidro de Patulu: .....	24
2.3.5 La Providencia:.....	24
2.3.6 San Gerardo de Paquicaguan: .....	24
2.3.7 San José de Chazo: .....	25
2.3.8 Santa Fe de Galán:.....	25
2.3.9 Valparaíso: .....	25
2.4 Guano en lo artesanal.....	26
2.4.1 La cabuya, la totora, y el carrizo.....	26
2.4.1.1 Otros trabajos artesanales.....	26
2.4.1.2 Alfombra Guaneña.....	26
2.4.2 Fiestas de cantonización.....	27



2.4.3	Gastronomía de guano.....	27
2.4.3.1	Productos Principales de la gastronomía de Guano: .....	27
2.5	Tipos de cocción utilizados en el Cantón Guano .....	30
2.5.1	Clasificación métodos de cocción.....	31
2.6	Comida Guaneña .....	33
2.7	Bebidas tradicionales .....	34
2.7.1	Dulces tradicionales .....	34
2.8	Atractivos turísticos de Guano .....	34
2.8.1	Colina de Lluishi .....	35
2.8.2	Museo del Cantón.....	35
2.8.3	Ruinas del Monasterio de la Asunción.....	36
2.8.4	Iglesia la Inmaculada .....	37
2.8.5	Complejo Los Elenes.....	37
2.8.6	Laguna Valle Hermoso.....	38
2.9	Mitos y Leyendas .....	39
2.9.1	Mariangula .....	39
2.9.2	El duende de San Gerardo .....	40
2.10	Juegos Populares Tradicionales: .....	41
2.10.1	Ollas encantadas. ....	41
2.10.2	Mamona.....	41
2.10.3	Palo encebado.....	42
2.10.4	Ensacados. ....	42
2.10.5	Ecuaboley. ....	43
2.10.6	Rayuela.....	43
2.10.7	Elástico. ....	44
2.10.8	Trompos.....	45
2.11	Fundamentación legal .....	46
2.12	Marco conceptual.....	48
<b>IV.</b>	<b>PREGUNTAS CIENTÍFICAS.....</b>	<b>49</b>
<b>V.</b>	<b>METODOLOGIA .....</b>	<b>49</b>
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN .....	49

B.	VARIABLES .....	50
1.	Identificación .....	50
2.	Definición .....	50
3.	Operacionalización.....	51
C.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN .....	52
D.	POBLACIÓN Y MUESTRA .....	54
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	58
<b>VI.</b>	<b>RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....</b>	<b>60</b>
<b>VII.</b>	<b>PROPUESTA .....</b>	<b>92</b>
<b>VIII.</b>	<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>112</b>
<b>IX.</b>	<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>113</b>
<b>X.</b>	<b>REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS .....</b>	<b>114</b>
<b>XI.</b>	<b>ANEXOS .....</b>	<b>121</b>

## INDICE DE FOTOGRAFIAS

<b>Fotografía</b>	<b>001.</b>	Horno	de	33
Leña.....				
<b>Fotografía</b>	<b>002.</b>			35
Vasija.....				
<b>Fotografía 003.</b>		Cara del Inca.....		35
<b>Fotografía 004.</b>		Momia de Guano.....		36
<b>Fotografía 005.</b>		Museo del Cantón Guano.....		36
<b>Fotografía 006.</b>		Ruinas del Monasterio de la Asunción.....		36
<b>Fotografía 007.</b>		Iglesia La Inmaculada.....		37
<b>Fotografía</b>	<b>008.</b>	Complejo	Los	38
Elenes.....				
<b>Fotografía 009.</b>		Entrada Los Elenes.....		38
<b>Fotografía</b>	<b>010.</b>	Laguna	Valle	38
Hermoso.....				
<b>Fotografía</b>	<b>011.</b>		Ollas	41
encantadas.....				
<b>Fotografía</b>	<b>012.</b>			42
Mamona.....				
<b>Fotografía 013.</b>		Palo encebado.....		42
<b>Fotografía</b>	<b>014.</b>			43
Ensacados.....				
<b>Fotografía</b>	<b>015.</b>			43
Ecuaboley.....				
<b>Fotografía</b>	<b>016.</b>			44
Rayuela.....				
<b>Fotografía</b>	<b>017.</b>			44
Elástico.....				
<b>Fotografía</b>	<b>018.</b>			45
Trompos.....				



## INDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico</b>	<b>01.</b>	Productos	61
Agrícolas.....			
<b>Gráfico</b>	<b>02.</b>		62
Condimentos.....			
<b>Gráfico 03.</b>	Métodos de cocción.....		63
<b>Gráfico 04.</b>	Utensilios.....		64
<b>Gráfico 05.</b>	Platos Tradicionales.....		66
<b>Gráfico 06.</b>	Platos Típicos.....		68
<b>Gráfico 07.</b>	Dulces Tradicionales.....		70
<b>Gráfico 08.</b>	Bebidas Tradicionales.....		72
<b>Gráfico 09.</b>	Tradiciones.....		73
<b>Gráfico 10.</b>	Fiestas Tradicionales.....		74
<b>Gráfico 11.</b>	Atractivos Turísticos.....		75
<b>Gráfico 12.</b>	Registro de Tradiciones Culinarias.....		76



## INDICE DE MAPAS

<b>Mapa 01.</b> Mapa de ubicación de Cantón Guano.....	18
<b>Mapa 02.</b> Mapa de División Política.....	21
<b>Mapa 03.</b> Localización del Cantón Guano.....	49

## INDICE DE TABLAS

<b>Tabla 01.</b> Cuadro de diferencia entre gastronomía típica y tradicional.....	12
<b>Tabla 02.</b> Operacionalización de variables.....	51
<b>Tabla 03.</b> Población urbana y rural del cantón guano (65-69 años de edad).....	55
<b>Tabla 04.</b> Número de adultos mayores encuestados de cada parroquia del Cantón Guano.....	57
<b>Tabla 05.</b> Productos Agrícolas.....	61
<b>Tabla 06.</b> Condimentos.....	62
<b>Tabla 07.</b> Métodos de cocción.....	63
<b>Tabla 08.</b> Utensilios.....	64
<b>Tabla 09.</b> Platos Tradicionales.....	65
<b>Tabla 10.</b> Platos Típicos.....	67
<b>Tabla 11.</b> Dulces Tradicionales.....	69
<b>Tabla 12.</b> Bebidas Tradicionales.....	71
<b>Tabla 13.</b> Tradiciones.....	73
<b>Tabla 14.</b> Fiestas Tradicionales.....	74
<b>Tabla 15.</b> Atractivos Turísticos.....	75
<b>Tabla 16.</b> Registro de Tradiciones Culinarias.....	76
<b>Tabla 17.</b> Tabla General de preguntas y respuestas de platos seleccionados.....	85

## RESUMEN

La presente investigación propone: registrar las tradiciones culinarias del cantón Guano, como patrimonio cultural inmaterial; así los objetivos ayudaron a conocer costumbres, tradiciones, festividades, atractivos turísticos y la gastronomía típica y tradicional, confirmando que la cocina elaborada en ollas de barro, con cucharas de palo, piedras de moler, horno de leña, ha dado a nuestra gastronomía ecuatoriana identidad propia. Se aplicó encuestas a 93 adultos mayores ya que poseen amplia información sobre tradiciones, costumbres, festividades culturales, sociales y sobre todo la gastronomía propia desde antaño, a una parte de encuestados se realizó una entrevista, ya que poseían un conocimiento profundo sobre la versatilidad y formas de elaborar las preparaciones del cantón. A través del análisis de resultados se pudo conocer que el este cantón es rico en cultura y tradiciones, pues sus platos principales tienen mucha historia, y son preparados de acuerdo a las festividades, siendo muchos de ellos apreciados por turistas nacionales y extranjeros ya que son únicamente elaborados en Guano, claro ejemplo son las cholas que son muy apetecidas por ser elaboradas de manera artesanal; la gastronomía Guaneña además de tener identidad propia, posee identidad por sus olores, sabores y colores inherentes de sus preparaciones, es por ello que la gastronomía siempre será vinculada con el turismo pues son dos factores indispensables de un pueblo, dando como resultado una información extensa para la elaboración de la revista que servirá como apoyo o guía a los pobladores dentro y fuera del Cantón Guano.

Palabras claves: tradiciones culinarias, patrimonio cultural inmaterial, gastronomía tradicional.





## SUMMARY

This research proposes: To register the culinary traditions of the Guano canton, as intangible cultural heritage; Thus goals helped to know customs, traditions, festivals, attractions and cuisine typical and traditional, confirming that the kitchen prepared in pots of clay, with wooden spoons, stone grinding, wood-fired oven, it has given to our Ecuadorian gastronomy identity. Surveys applied to 93 older adults since they possess comprehensive information about traditions, customs, festivals, cultural, social and above all gastronomy own from yesteryear, to one of the respondents was an interview, since they possessed a profound knowledge about the versatility and forms of elaborate preparations of the canton. Through the analysis of results you could see that this canton is rich in culture and traditions, as their main dishes have lots of history, and they are prepared in accordance with the festivities, many of them appreciated by domestic and foreign tourists since they are only made of Guano, an example are the cholas which are very desired by be elaborated artisanally; food Guaneña as well as having its own identity, has identity by their smells, tastes and inherent colors of their preparations, so that food will be always linked to tourism because they are two indispensable factors of people, resulting in extensive information for the elaboration of the magazine that will serve as a support or guide to the residents inside and outside of the Guano canton.



## **INTRODUCCIÓN**

Las tradiciones culinarias no son más que las preparaciones o recetas hechas en casa que conservan esos secretos e ingredientes que lo caracterizan y que se van enseñando con el pasar de los años a nuestras generaciones; en este caso el Cantón Guano al igual que otros rincones que forman parte del país posee una gastronomía muy diversa tanto típica como ancestral en las cuales los productos autóctonos y andinos forman parte de la dieta diaria de los habitantes. El Ecuador se caracteriza por la biodiversidad de cultura y tradiciones, debido a la plurinacionalidad existente; su gastronomía, costumbres, mitos, leyendas, ceremonias sociales y propias dan como resultado la riqueza que representa al país.

La mejor herencia que puede recibir un pueblo es dar a conocer su cultura manteniéndola con el transcurso del tiempo sin modificarla para obtener de ello un rescate que beneficie al Cantón ya que el consumo de lo ancestral ha ido cambiando de forma abrupta provocando que las personas tengan inclinación a degustar gastronomía ajena, además la idiosincrasia de las personas, la migración, la globalización provocan la pérdida de interés de las personas en consumir la comida típica y tradicional.

El producto de esta investigación es una revista que anexa la iniciativa perdurable, de esta manera dar a conocer la Cultura amplia que posee el Cantón Guano así como su gastronomía típica y tradicional que es muy variada y exquisita ya que los turistas no solo van por los lugares de recreación sino también por la gastronomía que la hace muy apetecible como el chorizo típico de guano, las cholas, la chicha huevona, la fritada, entre otros. De tal manera la investigación consta de tres Unidades que se distribuyen de la siguiente manera:

Unidad 1: Introducción, objetivos, marco teórico, preguntas científicas y metodología.

Unidad 2: Discusión de resultados

Unidad 3: Propuesta conclusiones y recomendaciones.



## **II. OBJETIVOS**

### **A. GENERAL**

- Registrar las Tradiciones Culinarias del Cantón Guano, como Patrimonio Cultural Inmaterial.

### **B. ESPECIFICOS**

- Determinar los referentes teóricos que justifiquen la pertinencia de registrar las tradiciones culinarias como patrimonio inmaterial.
- Investigar las costumbres, tradiciones culinarias, gastronomía típica y tradicional del Cantón Guano.
- Diseñar una revista que anexe la cultura, gastronomía típica y tradicional del Cantón Guano como Patrimonio Cultural Inmaterial.

### **III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL**

#### **1. ¿Qué son tradiciones culinarias?**

En casa es muy común tener un sinnúmero de tradiciones culinarias que fueron adquiriéndose año tras año que son propias de fechas especiales que no solo es cuestión de aprender y transmitir la elaboración de dichos platos sino el poder apreciar sabores diferentes y únicos que le dan un realce agradable al paladar. (Casas, 2015)

En resumen las tradiciones culinarias son consideradas un modelo cultural amplio el cual comprende algunos parámetros como los mitos, rituales, técnicas culinarias, costumbres, tradiciones y comportamientos comunitarios ancestrales. (Casas, 2015)

#### **1.1 Patrimonio cultural**

La UNESCO menciona lo siguiente: “El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.” (UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial, 2012)

##### **1.1.1 Clasificación de Patrimonio Cultural**

- Patrimonio Cultural Material
- Patrimonio Cultural Inmaterial

### **1.1.2 Patrimonio Cultural Material:**

El Patrimonio Cultural Material es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico.

- Bienes Arqueológicos: Sitios, piezas y colecciones arqueológicas
- Bienes Muebles: Pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.
- Bienes Inmuebles: Arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc.

### **1.1.3 Patrimonio Cultural Inmaterial:**

El patrimonio cultural inmaterial comprende los usos, representaciones, conocimientos, técnicas, tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestras futuras generaciones.

- Tradiciones y expresiones orales.
- Artes del espectáculo.
- Usos sociales, rituales y actos festivos.
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo. (UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial, 2012)

## **1.2 Cultura**

La cultura es definida por la UNESCO como: “El conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición, expresada por un grupo o individuos y que reconocidamente responde a las expectativas de la comunidad en cuanto expresión de su identidad cultural y social.” (UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial, 2012)

La UNESCO sostiene que la cultura tradicional o popular forma parte del patrimonio universal de la humanidad y que es un poderoso medio de acercamiento entre los pueblos y grupos sociales existentes y afirmación de su identidad. (UNESCO, 2002, pág. 9)

BOAS sostiene que la cultura es “todo lo que incluye todas las manifestaciones de los hábitos sociales de una comunidad, las reacciones del individuo en la medida en que se ven afectadas por las costumbres del grupo en que vive y los productos de las actividades humanas en la medida en que se ven determinadas por dichas costumbres. (Clifford, 1988)”

### **1.2.1 Costumbres y tradiciones**

Las costumbres son todas aquellas acciones, prácticas y actividades que forman parte de la tradición de una sociedad y que están profundamente relacionadas con su identidad, con su carácter único y con su historia. Las costumbres de una sociedad son especiales y rara vez se repiten con exactitud en otro pueblo.

Las costumbres de un pueblo siempre son únicas e irrepetibles, sin embargo, hoy en día, la globalización hace que muchas de las tradiciones y costumbres de algunas regiones del planeta hayan desaparecido o perdido su fuerza frente a las costumbres importadas desde los centros de poder, principalmente Europa y Estados Unidos. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2010)

Las costumbres y tradiciones son vinculadas siempre con la identidad y el sentimiento de pertenencia de las personas que conforman una comunidad. Las costumbres son formas, actitudes, valores, acciones y sentimientos que tienen sus tiempos inmemoriales y en muchos casos, no tienen explicación racional sino que simplemente se fueron estableciendo con el pasar del tiempo hasta volverse irrevocables. Las sociedades cuentan con su sistema de costumbres, siendo algunas de ellas más evidentes que otras.

### **1.2.2 Ritos**

Viene del latín ritus de donde se ha tomado rito, tiene el significado “una práctica” o “costumbre aprobada”. El rito no se puede realizar en cualquier lugar, este se lleva a cabo en un lugar sagrado, especialmente diseñado y construido para la presentación de ritos. (UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial, 2012)

LA UNESCO menciona que los rituales suelen celebrarse en momentos, lugares especiales, y llevan a recordar a la comunidad aspectos de su visión del mundo y su historia. En algunos casos, los rituales son designados a miembros de la comunidad, como ocurre con los ritos de iniciación y las ceremonias funerarias. (UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial, 2012)

### **1.2.3 Mitos**

El mito es considerado como una respuesta, que se le da a una explicación sobre los orígenes de todo lo existente. Es decir justifica la organización de personas, sus creencias, sus poderes, sus prácticas al igual que la transmisión de experiencias y enseñanzas de algo adquirido por un pueblo a lo largo de su historia, también es considerada como un símbolo de los orígenes del mundo, de la sociedad, sus tendencias. El mito se puede entender de distintas maneras. (Rogel, 2009)

### **1.2.4 Leyenda**

Es una narración tradicional en la cual existen historias ficticias, sobrenaturales y se transmiten de generación en generación, al igual contiene casi siempre un núcleo histórico, con episodios imaginativos; la aparición de las leyendas puede depender de motivaciones involuntarias, malas interpretaciones, errores, exageraciones. (Cultura Hispanoamericana, 2012)

Leyenda puede ser narrada de forma oral o escrita, con una cantidad alta o baja de elementos imaginativos que generalmente quiere hacerse pasar por verdadera,



ligada en todo caso como un elemento de la realidad, suele transmitirse habitualmente de generación en generación, la mayoría de veces siempre será de forma oral, y son transformadas con supresiones, añadidos o modificaciones. (Equipo Naya, 2014)

### **1.2.5 Folklore**

Es una palabra de la lengua inglesa que también se utiliza en nuestro idioma, aunque, de acuerdo al diccionario de la Real Academia Española (RAE), se escribe folclore. En ocasiones, puede aparecer escrita como folcklore, folclor o folklor. Según el Comité de Expertos Gubernamentales (Unesco, 22-26 de febrero de 1982) el folklore, y en un sentido lato, la cultura tradicional, “es una creación originaria de un grupo y fundada en la tradición, expresada por grupos o individuos reconocidos como respondiendo a las aspiraciones en la comunidad en cuanto éstas constituyen una manifestación de su identidad cultural y social. Las normas y valores se transmiten oralmente, por imitación o por otros medios. También menciona que comprenden otras formas y pueden ser: el lenguaje, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los rituales, las creencias, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes. El folklore es parte de la expresión de su identidad. (CISA Consejo Indio de Sud América, 1992).

## **1.3 Identidad Cultural**

(Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2010, pág. 22 y 23)

La identidad cultural está relacionada directamente con las tradiciones, costumbres y valores que forman parte de una nación y en la cual en el Ecuador esta se va perdiendo con el pasar del tiempo por la globalización y la llegada de otras culturas que influyen de manera incorrecta al Cantón.

La identidad cultural ha venido definida desde nuestros antepasados atreves de aspectos que engloban a todo lo que tiene ver con la cultura, ya que son vivencias cotidianas del ser humano las características representativas son: la lengua,

ceremonias sociales y propias, ritos, etc. Con el pasar del tiempo todos los aspectos anteriormente citados son traídos de generación tras generación para no dejar atrás las raíces propias culturales y típicas de la región.

Los diferentes grupos sociales intercambian elementos culturales ya que genera la pérdida de identidad cultural de los pueblos indígenas, las raíces propias ancestrales del país son la base de la supervivencia y vida cotidiana de un pueblo, pues el pueblo indígena tiene gran cantidad de cultura, esto trasciende generación tras generación, su vestimenta, su alimentación, la adoración al sol y a la tierra los caracterizan del otras culturas existentes en el mundo.

La migración ha sido un papel peligroso para mantener la identidad de un pueblo ya que los indígenas son influenciados, y consideran al dinero como valor único ; esto ha dado como resultado en relación a la alimentación que no prefieran alimentos autóctonos de la zona, sanos o nutricionales sino al contrario el consumos de enlatados , comida rápida tienen un alto consumo a diferencia de lo propio, al igual que la música ancestral en la cual se utilizan instrumentos elaborados con maderas, u otros materiales propios de la zona indígena.

#### **1.4 Ecuador diversidad étnica y cultural**

Desde hace doce mil años, en el Ecuador habitaron pueblos indígenas que trabajaban en la agricultura, estos pueblos fueron conquistados por los europeos de los cuales se impusieron las leyes, costumbres, religión; en cuya época los pobladores fueron explotados y sacrificados. Los españoles trajeron el castellano así como sus prejuicios, cristianismo, valores, formas de vida fue así que surgió el mestizaje.

El mestizaje más que un hecho racial es una realidad cultural, el Ecuador tiene rasgos indígenas, negros y blancos en los mestizos sus ideas, costumbres, la religión, la lengua, le dan una identidad propia ya que en el país existen variedad

de culturas y lenguas estos aspectos logran que se refuerce la identidad étnica. (Couder, 1998)

Al pasar de los años las migraciones al Ecuador de otros continentes y países han profundizado la diversidad y han dejado huella en nuestra sociedad. Es así que Ecuador tiene estas culturas propias: quichuas en la Sierra; siona-secoya, cofanes, huaorani, shuar-achuar y quichuas amazónicos en el Oriente; y chachis, tsáchilas y awas en la Costa. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2010, pág. 25)

## **1.5 Gastronomía**

### **1.5.1 Concepto**

Gastronomía o “el arte de comer bien” etimológicamente proviene del griego (gastros - estómago y nomos - bien); tiene una relación directa del hombre con su alimentación y medio ambiente, se piensa erróneamente que la misma tiene que ver con el arte culinario y como poner la mesa es decir; la colocación de cubiertos, vajilla, etc. esta es una pequeña parte de la gran amplitud que posee esta disciplina. (Aguilera, 2010, pág. 221)

### **1.5.2 Turismo gastronómico**

“Es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar” (Montecinos, 2013)

Otra definición muy importante es la de Hall y *Sharples en el 2013* “La visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje”

## **1.6 Arte culinario**

La gastronomía al igual que las bellas artes sobresalen con el pasar del tiempo ya que buscan nuevas técnicas e innovaciones para no hacerlas comunes es decir, es una forma creativa de elaboración de los alimentos, de los cuales le dan vida al plato mediante la adición de colores, formar líneas utilizando productos, químicos que le dan diferentes texturas y forma de un plato común un arte. (Aguilera, 2010) El eje principal de la gastronomía es la comida que es un componente fundamental de la cultura. (UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial, 2012)

## **1.7 Gastronomía del Ecuador**

El Ministerio de Turismo menciona que la gastronomía del Ecuador es variada ya que se debe a la pluriculturalidad que posee, los tipos de climas de cada región, los diferentes productos que se cultivan, y lo más importante la herencia que han dejado los antepasados indígenas, así como también Europa forma parte del sincretismo que se centra en la sazón y creatividad rápidamente innovada por nuevas generaciones de chefs y comensales, denominándose a esta combinación como Comida Criolla. El país posee una gama de platos desde clásica fritada, los alimentos envueltos como: los tamales, humas, quimbolitos, ayampacos entre otros, los ceviches y gran variedad de postres que ascienden la identidad culinaria de cada provincia.

### **1.7.1 Variedad de sabores en la gastronomía ecuatoriana**

La gastronomía ecuatoriana posee una variedad y riqueza culinaria debido a los productos existentes que forman un símbolo que caracteriza al país, ya que en las cuatro regiones: Costa, Sierra, Amazonía e Insular la comida se diferencia por la utilización de ingredientes representativos de cada una de ellas.

La carne de cerdo es un ingrediente que está presente en la comida típica ecuatoriana, el escritor, catedrático y experto culinario Julio Pazos Barrera menciona sobre el origen e historia de la cocina ecuatoriana: “Los europeos trajeron al puerco, una variedad castellana de piel negra. En España, consumir cerdo significaba que se pertenecía a la religión cristiana-católica, razón por la cual los judíos no lo comían. En el registro de alimentos medievales europeos, la manteca de puerco es un alimento cálido, es decir, que cuando una persona lo come, se entusiasma y se alegra”. (El Telégrafo, 2013)

La chicha es una bebida heredada por los antepasados aborígenes es preparada como brebaje de maíz o arroz, ya que puede ser un refresco o una bebida alcohólica, la chicha se halla descrita desde la conquista y colonia que en la actualidad perdura. La Real Academia Española menciona que la palabra “chicha” proviene del kuna chichab con el significado “maíz” y en la lengua náhuatl chichiatl: “agua fermentada”. La chicha de jora fue descubierta accidentalmente por el inca Túpac Yupanqui, ya que los granos de maíz se fermentaron con la lluvia. (El mercurio, 2012)

Los envueltos como quimbolitos, tamales, humitas, bollos, hayacas, cada uno de estos representativos de una región son preparaciones que se van variando con el pasar del tiempo pero siguen latentes en la gastronomía del Ecuador. (El Telégrafo, 2013)

#### **1.7.2 Cuadro de diferencia entre gastronomía típica y tradicional.**

**Tabla 01.** Cuadro de diferencia entre gastronomía típica y tradicional.

<b>Gastronomía Típica</b>	<b>Gastronomía Tradicional</b>
<p>“Considero que un gastronomía típica se basa en lo más común de un pueblo lo más representativo, aunque también puede haber comida típica por región”. Chef Ever García</p>	<p>El cocinero Mikel Barandiaran del Bar Restaurante Izkiña menciona: “La cocina tradicional no es una cocina envejecida, está en continua y permanente renovación en cuanto técnicas y puntos de cocción, tiene una base sólida quizás con algo más de peso pero menos efímera” (Barandiaran, 2012)</p>
<p>“La comida típica es de cada región, pueblo, o comunidad que tienen relación con sus costumbres, tradiciones” Malco Conislla Rodríguez</p>	<p>Ion Mikel Ibero menciona: “La cocina tradicional es la base de cómo era la cocina de antes, con la globalización esta se va evolucionando rápido.” (Ibero, 2014)</p>
<p>“La gastronomía típica es la comida de los platos que identifican a cada sitio población, municipio, etc.” Olga Neira</p>	<p>El escritor Ecuatoriano Julio Pazos menciona: “La cocina forma parte esencial de la memoria colectiva de un pueblo. Todos los platos tradicionales y las prácticas culturales están asociados a una memoria y recuerdo. la tradición involucra y significa construcción colectiva, memoria, territorio, identidad nacional, preservación, delimitación, diferencia”</p>

Elaborado por: Paucar, E. (2015)

### 1.7.3 La cocina ancestral ecuatoriana

Julio Pazos menciona: “La cocina es cultura” este escritor se ha dedicado a investigar la gastronomía tradicional ecuatoriana. El inicio de la cocina ancestral inicia cuando los pueblos prehispánicos utilizan utensilios de cerámica. (El Telégrafo, 2014)

Pazos afirma que: “Los habitantes de las culturas prehispánicas se creían parte de la naturaleza; no se diferenciaban de un árbol, un ave, etc. El sentimiento con respecto a un animal era el mismo que de un ser humano a otro. Por eso, varias de las figuras de cerámica que se han encontrado tienen formas de animales, de frutas y de personas; por ejemplo, en la cultura Chorrera, se encontró una botella en forma de zapallo para el agua y la chicha, entre otros objetos”. (El Telégrafo, 2013)

La presencia de los incas a finalizar el siglo XV, fue en la que se empezó a consumir la papa siendo una planta domesticada en el Perú, también trajeron los aríbalos, recipientes con dos asas a los lados utilizados para guardar líquidos, los cuchillos de metal aportaron al arte culinario de los habitantes.

#### **1.7.4 Materiales y Utensilios ancestrales de cocina**

En la antigüedad el área de la cocina era rudimentaria de tal manera que no existían hornos, fogones, refrigeradores, etc. para la preparación de sus comidas, pero dichos materiales y utensilios de cocina le daban ese sabor característico a la comida, a continuación se describen algunos:

**Ollas de barro:** Estas ollas de cerámica de forma esférica, ayudaban a exponer al calor la mayor superficie posible, estos fueron utilizados para estofar, hervir, cocinar al vapor, también eran útiles para realizar fermentaciones. En la época inca las denominaciones de estas ollas eran por el tamaño. (Barrera, 2010)



**Cántaros:** Diego González Holguín menciona en su vocabulario de lengua quechua en 1608; “existían cuatro tamaños de cantaros: el humihua era el cantarillo para ir por agua; el puyñu era el cántaro propiamente dicho; el macas era el más grande que el anterior; el siguiente tamaño era tteco”. El puyñu servía para transportar chicha en pequeñas cantidades por las mujeres. (Barrera, 2010)

**Tinajas:** Recipientes con bocas comprimidas y labiadas existían tres tamaños la más pequeña se llamaba raqui, estos servían para almacenar los granos, el urppu y la de mayor tamaño macma eran utilizadas para la fermentación de chicha (Barrera, 2010)

**Tostadoras:** Conocidas como tiesto o cazuelas llanas empleadas para tostar maíz, en esas épocas uno de los alimentos básicos de los incas, también servían para la preparación de tortillas de maíz o pan de maíz. (Barrera, 2010)

**Batanes:** Se empleó para moler maíz u otros granos, el batán son dos piedras de río la de abajo es una losa de piedra lisa, y la otra es una piedra grande ovalada que se muele utilizando las dos manos, este oficio era realizado por niños ya que no requiere mucho esfuerzo. (Barrera, 2010)

**Morteros:** Llamado mutcca uchuyyana este utensilio sirve para moler pequeñas porciones de alimentos como: ajo y ají, el mortero consta de dos partes una piedra de forma cilíndrica profunda y otro que es similar a un pequeño martillo para moler. (Barrera, 2010)

**Rallador:** La piedra pómez o cualquier piedra áspera eran utilizadas como rallador en la antigüedad, en el cual se rallaba choclo tierno. (Barrera, 2010)

**Coladores:** Diego González Holguín (1608) define como “suysuna” a la coladera, este utensilio era elaborado por los hombres los hacían con tallos del bombonaje, támishe, los diseños variaban. (Barrera, 2010)

**Instrumentos de corte:** Fray Martín de Morúa (1590) se refiere a la mesa de los incas y señala: "... no tenían necesidad de estos incas de trinchantes, porque cuando se guisaba el manjar lo picaban tanto y lo hacían tan menudo que ni aun el cuchillo que ellos usaban no hacía el oficio en la mesa...".

El nombre genérico de este utensilio era cuchuna. (Barrera, 2010)

**Cucharones:** Llamado también Kayuina servían para pasar un líquido de un recipiente a otro. (Barrera, 2010)

## **1.8 El cuy una tradición culinaria de las zonas andinas**

Su nombre científico es *Cavia Porcellus*, perteneciente a la familia Cavidea, genero Cavia. Esta especie se la conoce como cuy y la encontramos en los países de Colombia, Perú, Ecuador y Bolivia proveniente del quechua quwi, son también conocidos como conejillos de indias es un manjar andino, destacado por su valor nutricional y herramienta de sanación para curanderos fue descubierto en América hace más de 30 millones de años, con el pasar del tiempo esta deliciosa carne se ha ido adentrando a países como Australia y China hasta lograr su exportación. (Mikuy, Allin, & Sumak, 2010)

En el mercado una de las carnes más nutritivas que podemos encontrar es la del cuy, posee 20.3% de proteínas y 3.5% de grasas siendo estas grasas esenciales para el desarrollo y mantenimiento de las neuronas y las membranas celulares según Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri) del Perú; se domesticó al cuy por su uso alimenticio, en la gastronomía peruana, boliviana, en la sierra ecuatoriana y en el sur de Colombia, sigue siendo muy apreciado y de mayor importancia para la elaboración de recetas. (MINAGRI (Perú), 2013)

## **1.9 Festividades representativas del país**

Es importante conocer que la gastronomía tradicional, nativa y criolla como el mote pillo, cuy asado con papas y salsa de maní, colada morada, etc. van ligadas directamente con las fiestas, ya que en estas se suelen servir comidas representativas según la fecha a celebrar ya sean a santos patronos, celebraciones religiosas, fiestas indígenas y turísticas.

Las bandas de pueblo también ponen ese toque especial a las festividades con sus cachullapis, san juanitos, pasacalles, entre otros ritmos folclóricos, todo lo anteriormente detallado forma parte fundamental de las expresiones festivas de una cultura que individualmente o en grupo dan parte a nuestras raíces.

**1.9.1 El Carnaval:** Una fiesta completa y las más sonadas del país son en Ambato y Guaranda, también llamado Taita carnaval, se disfruta de un ambiente de alegría, bromas, bailes y se suele arrojar baldes de agua, huevos, harina a los transeúntes. (Barrera, 2010, pág. 183)

**1.9.2 Los difuntos:** Esta festividad mezcla los ritos y supersticiones católicas e indígenas se la celebra en todo el país; los indígenas suelen llevar a las tumbas de los difuntos comida, frutas, bebidas porque a la media noche los difuntos comen todo lo que le llevaron su familia. (Revista Familia, 2011)

**1.9.3 Corpus Cristi:** Es una celebración nacional en la se mezclan tradiciones indígenas y católicas, estas fiestas se celebran con juegos artificiales, disfraces, bailes; las más escuchadas son en Cuenca que tiene 7 días de duración sus fiestas y en Pujilí se dan las marchas de los danzantes tradicionales. (Barrera, 2010, pág. 184)

**1.9.4 Romerías de Agosto:** La Virgen del Cisne es visitada por sus fieles feligreses año tras año es una caminata en la cual el país hermano Perú se une a la devoción fiel de la “churonita”. Esta procesión es única ya que miles de personas caminan cumpliendo los tradicionales votos y pugnan con tener la suerte de cargar

la imagen durante el trayecto de 72 a 74 kilómetros que se recorren en tres días. (Revista Familia, 2011)

**1.9.5 Inti raymi:** Conocida como la fiesta del Sol y agradecimiento a la Pacha Mama, es una celebración indígena que se celebra los meses de Junio y Julio. También es denominada la Fiesta del maíz, en la que se honra la naturaleza y principalmente el ciclo de los cultivos. (Barrera, 2010, pág. 186)

**1.9.6 Semana santa:** Es la conmemoración anual de la pasión, muerte y resurrección de Jesús de Nazaret, en la cual se bendicen los ramos que son tejidos y adornados con hierbas aromáticas. (Barrera, 2010, pág. 187)

**1.9.7 El Yamor:** Es una celebración indígena en la que se le agradece a la madre tierra por los cultivos dados en especial al maíz, se da una bebida con siete tipos de maíz, se realizan desfiles con danzantes. (Revista Familia, 2011).

## **2. GUANO**

**Mapa 01.** Mapa de ubicación del Cantón Guano



**Fuente:** GAD del Cantón Guano

**Elaborado por:** Paucar, E (2015)

**Provincia:** Chimborazo

**Temperatura Promedio:** entre 16°C y 18°C

**Superficie:** 460.4 Km<sup>2</sup>

El territorio del cantón Guano se localiza en el centro del Altiplano Andino del Ecuador, al norte de la provincia de Chimborazo, a una altitud de 2639 msnm y posee un clima templado con características de valle interandino.

Los límites del cantón son:

- Al norte la provincia de Tungurahua
- Al sur, con el cantón Riobamba
- Al este con el río Chambo
- Al oeste con el cantón Riobamba y una parte pequeña de la provincia de Bolívar. (AME, 2012)

## 2.1 Historia de guano

Desde tiempos inmemoriales, en Guano se realizaron investigaciones realizadas por Paul Rivet, Jacinto Jijón y Caamaño entre otros científicos, se encontraron restos de edificaciones y la tumba de un cacique con un collar de cobre esto a principios del siglo. Jijón y Caamaño en 1916 y 1919 hicieron hallazgos en el valle de guano y otros sitios de Riobamba y Ambato de las cuales se realizó la teoría de la cultura PURUHÁ. La cultura puruhá su nombre se debe a la cultura o nación indígena anteriormente a la conquista de los Incas, la ubicación geográfica fue en el centro del país (provincias de Tungurahua, Chimborazo, Bolívar), siendo Guano uno de los centros más importantes por su posición geográfica estratégica. Se recolectaron más 2000 piezas de cerámicas, entre ellos objetos de metal encontrados en varios lugares investigados, que forman parte de una de las más ricas muestras arqueológicas de la cultura prehispánica en nuestro país, así pues la zona de Guano aporta con las fases mejor conocidas que son las siguientes citadas en una obra de Jijón (Arellano, 1995, pág. 21):

#### **2.1.1. Periodo de Tuncahuán:** Desde el año 1 al 750 de nuestra era.

En este sitio se llevaron a cabo las excavaciones de las cuales se encontraron las ruinas de una cultura muy relevante, que tuvo influencia en casi todas las culturas existentes en esa época desarrolladas en territorio Ecuatoriano y aún más en el Perú. Se denomina “El horizonte de Tuncahuán” este periodo tubo un tiempo de duración de siete siglos y medio, consigo trajo consecuencias para la cultura puruhá. Se encontraron objetos característicos de esta etapa como: pucos ollas, compoteras, platos con doble mango, anillos de cobre, “tupos” que son prendedores para sostener un rebozo, en esa época la cerámica era decorada positiva y negativamente utilizaban colores como: el rojo, blanco y negro.

Afirma Jijón que el Período de Tuncahuán fue satisfactorio en consecuencias, por traer el arte netamente puruhá. (Arellano, 1995, pág. 21)

#### **2.1.2. Periodo de San Sebastián o Guano:** Aproximadamente de 750 a 850 después de Cristo.

En 1916 se realizaron los hallazgos en la quebrada de San Sebastián, se encontró ruinas de edificios sepultados en un área de 100000 metros cuadrados, las casas eran agrupadas de varias habitaciones, la cantidad de maíz desgranado se halló en los cuartos anteriormente citados, tenían llamas domesticadas, tenían conocimiento sobre el trabajo de los metales, existía una carencia de armas.

Estas ruinas muestran que la cultura Puruhá en esta etapa era disciplinada, con ciudades compactas, eran sociedades organizadas el tipo de vivencia fue “casa-colmena”, en esta época se encontraron cerámicas muy peculiares como cántaros antropomorfos, trípodes con soporte a modo de hojas de cabuya, platos con asa, vasos, timbales. (Arellano, 1995, págs. 23, 24)

**2.1.3. Periodo de Elén-pata:** En los años 850 hasta 1300 aproximadamente.

*Elen-pata* proviene de dos palabras: *Elén*= Nombre de Río, se designa también a una hierba muy abundante; *Pata* = Margen u orilla.

En este periodo, el más completo se obtuvo las diferentes cerámicas:

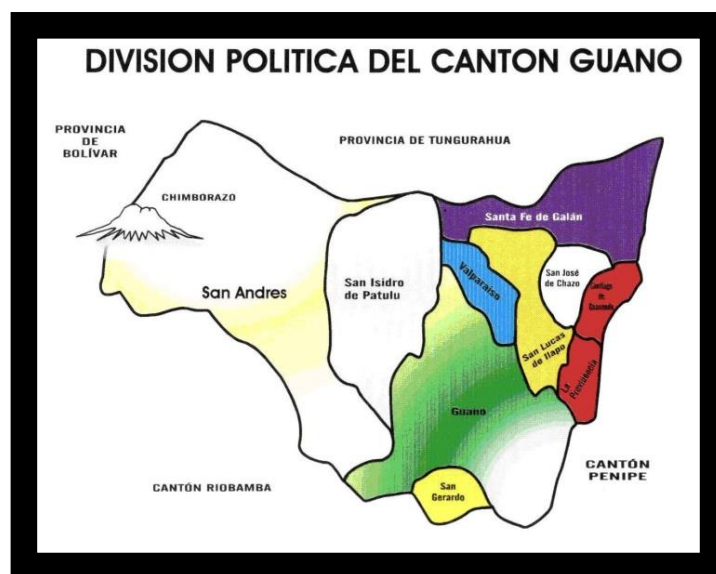
- Cantaros antropomorfos en los cuales se encontraban representaciones de: ponchos, elemento conocido como ando-peruano, llamas, animales propios del páramo andino, objetos con forma de liras.
- Ollas en las que se resalta la representación de reptiles como serpientes este dato revela que la cultura maya tubo influencia en este periodo
- Frascos
- Compoteras simples con labio saliente, dibujos con “monstruos marinos”
- Compoteras dobles los mismos que eran considerados las primeras en la cultura puruhá.
- Trípodes profundos siendo los más encontrados en los sepulcros.
- Trípodes platos
- Platos con mango son los más característicos de la cultura puruhá representan a las partes inferiores de una persona o un animal, figuras como pájaros, lagartos, felinos. (Arellano, 1995, págs. 25, 26)

**2.1.4. Periodo de Huavalac:** Entre los años 1300 y 1450.

Este lugar queda cerca de Elén-Pata, en la una zona conocida como Chingazo, en este lugar se descubrieron gran cantidad de restos arqueológicos, en estos sepulcros se encontraron ollas, platos con mangos, compoteras, trípodes con pies, cucharones, idolillo femenino, en unos pozos cilíndricos habían sido colocados cuerpos acompañados con objetos para usos de la casa. Las cerámicas eran pintadas negativamente, grabadas y repulgadas siendo la última técnica exclusiva de este periodo, también la figuración de dos narices. En el periodo Huavalac es la decadencia del arte puruhá, notándose una pobre ornamentación y degeneración del estilo en las cerámicas. (Arellano, 1995, págs. 26, 27)

El cantón está constituido por 11 parroquias: 2 urbanas y 9 rurales

**Mapa 02.** División Política del Cantón Guano



**Fuente:** GAD del Cantón Guano

**Elaborado:** Paucar, E (2015)

## 2.2 Parroquias urbanas

- La Matriz
- El Rosario



### **2.2.1 La matriz:**

Una área urbana importante de esta parroquia es el parque que fue construido entre los años 1612 y 1920, otro aspecto importante es la iglesia que posee un altar de madera con diferentes imágenes: en el centro tiene la virgen del Carmen, tiene 7 altares laterales, también se conserva el altar del Niño de la Cruz, hechos en madera y vidrio con la forma de cruz existentes desde 1930, las imágenes del viacrucis se notan desgastadas y antiguas. (Arellano, 1995, pág. 123)

### **2.2.2 El rosario:**

La iglesia de El Rosario es uno de los atractivos principales de la parroquia, esta iglesia se creó al ingreso de la población, junto a las ruinas de La Asunción, este templo sufrió daños mayores por el terremoto en 1949. Sus fiestas se celebran al comienzo del mes de octubre. (Arellano, 1995, pág. 125)

## **2.3 Parroquias rurales**

- San Andrés
- San Lucas de Ilapo
- Santiago de Guanando
- San Isidro de Patulu
- La Providencia
- San Gerardo de Paquicaguan
- San José de Chazo
- Santa Fe de Galán
- Valparaíso

### **2.3.1 San Andrés:**

Es considerada la parroquia más antigua formó parte del Cantón Guano en 1845.

La cabecera parroquial es 3.100 m de altura, al norte con el Cantón Mocha de la Provincia de Tungurahua, en el sur la llanura de Tapi, al este Cantón Guano, en el oeste Licán y Calpi, la temperatura media es de 11 grados. Una pequeña parte cercana al Cantón fue formada por lava volcánica, la abundancia de piedra es utilizada en la construcción de viviendas y fabricación de adoquines para su posterior uso. San Andrés produce papas, habas, frejol, legumbres, cebada, etc. Pero en muchas de sus tierras se cultiva alfalfa. En las tradiciones culturales y religiosas se destaca el culto al Señor de la Claridad. Las fiestas del patrono del pueblo se las realiza el 30 de noviembre, en el cual la corrida de toros es muy tradicional. (Arellano, 1995, págs. 114, 116)

### **2.3.2 San Lucas de Ilapo:**

Formó parte de la cultura puruhá para luego ser dominadas por incas y españoles. La parroquia está ubicada en la parte alta de las estribaciones del Iqualata, separado por la quebrada de Chocón, la cabecera parroquial es 3.300 m, encontrándose otras comunidades a mayor altura, el clima es frío. En la parroquia los habitantes viven principalmente de la agricultura, produce papas en cantidades abundantes.

En las tradiciones culturales y religiosas desde 1940 perdura la tradición de una piedra encantada ubicada a un lado de la casa parroquial, en la cual se calentaba una lagartija de oro con 4 cabezas. El patrono de la parroquia es San Lucas, se realiza las fiestas el 18 de octubre, es muy tradicional la corrida de toros, los pobladores creen que el santo les enviará lluvias para la época de siembra siempre y cuando las fiestas sean preparadas de la mejor manera posible. (Arellano, 1995, págs. 153, 154, 155, 156, 158)

### **2.3.3 Santiago de Guanando:**

Formó parte de la cultura puruhá, en 1845 forma parte del Cantón Guano. Situado en una hondonada de 2.400 m, cercano al río Chambo, al norte con San José de Chazo, sur y oeste con la Providencia y al este con el río Chambo.

Santiago de Guanando posee terrenos con cultivos especialmente frutales, los ponchos y cobijas, la cabuya son artesanías que se pueden encontrar en el sector. (Arellano, 1995, págs. 159, 160)

#### **2.3.4 San Isidro de Patulu:**

El nombre Patulu corresponde al sitio y a los habitantes (*Patutúles*), 2850 msnm es la parte más baja y siendo la más alta el nudo de Igualata 4.482 m.

En el norte, Quero y Yanayacu pertenecientes a la Provincia de Tungurahua, al sur San Andrés y Guano, en el este Ilapo y al oeste San Andrés, la temperatura es de 14 grados.

En la parroquia predomina la agricultura, ganadería, comercio, su producción es alta principalmente en maíz, papas, habas, trigo y cebada. La producción de leche y carne procedente de la ganadería. En las tradiciones culturales y religiosas las fiestas de su patrono se las realiza en mayo, la iglesia de la parroquia fue construida en 1928. (Arellano, 1995, págs. 160, 161, 163)

#### **2.3.5 La Providencia:**

Ubicado en la parte alta de la cabecera parroquial de Guanando, al norte se encuentra la parroquia de Guanando, en el sur las comunidades de Pungales, La Matriz de Guano, al este el río chambo, al oeste nudo de Igualata y los altos de Sabagñac perteneciente a la parroquia de Ilapo. Producción especialmente de maíz, y pocas frutas como: capulí, manzanas, duraznos. En Pungal San Miguel se conserva algunas tradiciones entre una de ellas es la de Santiago-rumi una gran piedra con huellas, sobre esta se dan varias leyendas, en épocas pasadas se celebraba la fiesta de los Reyes el 6 de Enero. (Arellano, 1995, págs. 163, 164)

#### **2.3.6 San Gerardo de Paquicaguan:**

Es el nombre primitivo del lugar de origen puruhá.

En el norte se encuentra la parroquia El Rosario, al sur Cubijíes, en el este con el río Guano, y al oeste con el Cantón Riobamba, el patrono en San Gerardo, se realizan ritos y cultos, las fiestas de este patrono se las realizan en el mes de enero. La parroquia se dedica a cultivos de alfalfa, maíz, también la producción no mayor de frutas como el capulí, tuna, manzana, durazno, realizan artesanías con la cabuya como sogas, cordeles, ya que existen zonas pantanosas en al cual crece la “totora” utilizada para la fabricación de esteras. (Arellano, 1995, págs. 167,168)

#### **2.3.7 San José de Chazo:**

Es considerado uno de los pueblos arqueológicos de Guano, históricamente San José de Chazo fue poblado por indígenas con idioma quichua.

La cabecera parroquial esta sobre el pueblo de Guanando, al norte con Santa Fe de Galán, en el sur con La Providencia, en el este Guanando y al oeste Ilapo.

Existe una iglesia y las fiestas del patrono se celebran el 19 de Marzo. (Arellano, 1995, págs. 169,170)

#### **2.3.8 Santa Fe de Galán:**

Esta parroquia fue anejo de Guanando, el 4 de febrero de 1797 un cerro denominado “El Galán” se derrumbó causando la muerte a mestizos, indígenas y blancos. La parroquia limita en el norte con Quero, perteneciente a la Provincia de Tungurahua, al sur San José de Chazo, en el este con Guanando y al oeste con Ilapo, el clima es bastante frío , con frecuencia es cubierto la parroquia con neblina. Excelente tierras para la agricultura con producción de papas, trigo, avena, al igual que la producción de carne y leche. (Arellano, 1995, pág. 171)

#### **2.3.9 Valparaíso:**

Está ubicada entre las parroquias La Matriz e Ilapo, se extiende al norte hasta la Provincia de Tungurahua, se encuentra a 3.050 m. de altura, el clima es agradable. La parroquia conserva la pequeña iglesia que está dedicada a Cristo Rey, conserva

imágenes antiguas, las fiestas son celebradas en el mes de Noviembre. (Arellano, 1995, págs. 172,173)

## **2.4 Guano en lo artesanal**

Guano es conocido en el país por ser uno de los lugares con mayor movimiento en el campo artesanal, la producción de tejidos fue un trabajo de los indios esclavizados durante la Colonia, en el cantón se tejen bayetas bastante finas, tejidas con hilos variados, al igual que alfombras, ponchos y pellones. (Arellano, 1995, pág. 114)

### **2.4.1 La cabuya, la totora, y el carrizo**

La cabuya fue parte de los orígenes en la cultura puruhá del cual se trabajaban sogas, cabestros, jáquimas, alpargates, cinchas y mantas para el embalaje de productos, se pueden encontrar artesanías en la parroquia de San Gerardo ya que posee pantanos donde crece la totora, también el carrizo con al cuales se confeccionan las estera que tienen un uso similar al de las alfombras en las habitaciones. (Arellano, 1995, pág. 115)

#### **2.4.1.1 Otros trabajos artesanales**

Junto con las alfombras y mantas, se ampliado el campo artesanal con el desarrollo de industrias como la del cuero realizando chompas y calzado, calentadores, chaquetas, sábanas bordadas con atractivos coloridos, etc. (Arellano, 1995, pág. 115)

#### **2.4.1.2 Alfombra Guaneña**

Esta ha sido una de las obras artesanales que son famosas a nivel mundial, esta técnica fue adquirida por los españoles, se basa en los “nudos”, la calidad de dichas

alfombras se mide por la cantidad de nudos con los que se ha efectuado el tejido. (Arellano, 1995, pág. 116)

#### **2.4.2 Fiestas de cantonización**

La Dirección de turismo del Consejo Provincial de Chimborazo da ha conocer que el 20 de Diciembre se celebran las fiestas del Cantón, se realiza corrida de toros en honor a la Virgen María Inmaculada, el 8 de diciembre de todos los años.

#### **2.4.3 Gastronomía de guano**

La cocina popular es aquella que constituye un hecho cultural en el cual se conoce los productos con los que se elaboran los platos típicos, la transformación de los ingredientes utilizados, en la que los humanos utilizamos la tecnología, conocimientos y “secretos” que son adquiridos por la familia de generación tras generación. “Más que una forma de subsistencia, es un modo de vida” eso es la actividad culinaria, es el resultante de un conocimiento, transmitido a lo largo del tiempo, que le permite acceder a las personas a la preparación de los platos propios.

El Cantón Guano posee lugares específicos de comida típica ubicados en el sector central como: en el barrio Santa Anita, La Magdalena y Santa Teresita. (Carla, 2012)

##### **2.4.3.1 Productos Principales de la gastronomía de Guano:**

**Ají Rocoto:** Tiene una forma redonda con piel gruesa, es una de todas las variedades existen en el país con más picantor, es utilizado crudo o molido, pero para disminuir su picor es recomendable sacar las venas y las semillas sumergirlos en agua con sal cambiando tres veces de agua, y finalmente darle un hervor con azúcar, este ingrediente forma parte del curtido que se acompaña con el hornado, fritada y otras preparaciones típicas. (Cevallos, 2012, pág. 267)

**Ajo:** Es una especie culinaria muy apreciada, forma parte de la familia de las liliáceas. Este ingrediente es uno de los principales ya que le aporta todo el concentrado de su sabor en las preparaciones. (El Universo, 2014)

**Arveja:** Es una leguminosa que se la encuentra con su grano tierno o seco; en la alimentación la arveja tiene gran relevancia, siendo rica en carbohidratos y proteínas, baja en grasas y excelente fuente de fibra, minerales y vitaminas. (Revista El Agro, 2015)

**Cebada:** Este cereal en la actualidad ocupa el quinto lugar en su producción nivel mundial, conocida también por su nombre científico *Hordeum Vulgare* es buena fuente de potasio magnesio y fósforo. (Revista El Agro, 2015)

**Cerdo:** Es una carne muy apetecida ya que combina muy bien por su amplia gama de texturas y sabores. (Cevallos, 2012)

**Cuy:** Es considerado una de las carnes con mayor aporte nutricional, se la puede preparar en guiso, al horno, sancochada y como comúnmente se la sirve en la sierra centro asada con papas y una ensalada. (Mikuy, Allin, & Sumak, 2010)

**Chicha:** Es una bebida fermentada que se consume en casi toda América y es muy apetecible en Guano en este caso la más representativa es la Chicha Huevona. (El mercurio, 2012)

**Chocho:** Llamado también Tarwi, este producto se ha venido dando en las zonas alto andinas desde hace mucho tiempo, sus granos vienen en vainas similares a las arvejas, el chocho se lo consume sancochado para quitar su amargor. (Mikuy, Allin, & Sumak, 2010)

**Maíz:** Este producto al igual que la papa y el ají es un ingrediente representativo en la gastronomía ecuatoriana, desde épocas prehispánicas, en este caso la preparación de la chicha, también se elaboran humitas (juintca) que preparaban los quechuas; también el maíz sancochado es conocido como choclo cuyo

producto es acompañamiento de diversos platos típicos. (Cevallos, 2012, pág. 268)).

**Papa:** Tubérculo originario de los Andes sudamericanos, existen identificadas dos mil especies de papas que pueden ser desde redondas , ovaladas, alargadas, con su corteza de color rojo, rosado, blanco y negro; este ingrediente es uno de los más consumidos en la Región Sierra formando parte de la dieta diaria de las personas y variedad de platos típicos. (Cevallos, 2012, pág. 268)

**Melloco:** De forma alargada, es un tubérculo con pequeñas manchas en su corteza conocidos como ojos, la cáscara puede ser rosada y amarilla con pintas rojas, es utilizada en estofados, sopas, ensaladas por su textura jugosa, se puede quitar el exceso de almidón con un lavado cuidadoso del producto. (Cevallos, 2012, pág. 268)

**Zapallo:** Forma parte de uno de los ingredientes más antiguos domesticada en nuestro continente. Es consumida madura o verde utilizada en cremas, sopas, ensaladas y dulces, abundante en calcio, fósforo y vitaminas. (Cevallos, 2012, pág. 268)

**Habas:** Tienen una apariencia firme y su color es verde, esta legumbre es parte de un alimento inconfundible en la gastronomía Guaneña. (Pérez C. , Aporte nutricional de las habas, 2015)

**Harina de Trigo y Cebada:** Las harinas son extraídas de los cereales utilizados en cocina para la infinidad de preparaciones. (Revista El Agro, 2015)

**Manteca de cerdo:** Juan Mari Arzak menciona: Es un cuerpo graso obtenido del tejido adiposo que se encuentra en el tórax y abdomen del cerdo. (Sabrosía, 2012)

**Mashua:** Tubérculo domesticado en tiempos pre-colombinos, su cultivo es parecido al de la papa, se consumen hervidos o asados después de hacerlos expuesto al sol para darles un toque de dulzor. (Mikuy, Allin, & Sumak, 2010)



**Oca:** De origen andino fue domesticado con la papa y el melloco en la parte andina del Perú, se consume de manera, fresca o deshidratada, tiene una gama de colores variada desde amarilla, violeta hasta negro posee gran cantidad de carbohidratos, en la preparación de platos se pueden servir sancochadas, en ensaladas, etc. (Mikuy, Allin, & Sumak, 2010)

**Panela:** Es un endulzante extraído de la caña de azúcar suele ser ingrediente principal de algunas bebidas y en el país es base de varios postres típicos. (Pérez C. , Nartusan, 2014)

**Quinoa:** Es un cereal alimenticio, la palabra quinoa es de origen quechua, este grano se lo consume especialmente en sopas, también en panes, dulces y bebidas, así mismo sus hojas en ensaladas nutritivas. (Hermana, 2002)

**Trigo:** Conocido también por su nombre científico *Triticum aestivum*, es una gramínea, es consumido de forma entera en guisos, sopas, consomés, ensaladas. (Jiménez, 2010)

**Uvilla:** Se cree que fue originario en una vertiente occidental de los andes entre Ecuador y Perú, esta planta es similar a un arbusto y suele consumirse en mermeladas, licores, conservas de almíbar y vinagres. (Mikuy, Allin, & Sumak, 2010)

**Vísceras:** Son tripas comestibles de ciertos animales como las de cerdo y muy utilizadas en la gastronomía típica ecuatoriana (El Comercio, 2011)

## **2.5 Tipos de cocción utilizados en el Cantón Guano**

El fuego ha existido desde la existencia del ser humano siendo en la actualidad un medio fundamental para cocinar.

Al exponer un alimento al fuego este cambia su estructura es así que los métodos de cocción hacen mucho más digeribles los alimentos, en el Cantón Guano los platos que se expenden suelen tener varios métodos de cocción, ya sean ancestrales o modernos, al ser utilizados cualquiera de ellos su sabor cambia. Antiguamente las mujeres tostaban maíz en tiesto en la actualidad son utilizadas las ollas de acero inoxidable que facilitan su cocción, la olla de presión conserva los nutrientes de los alimentos mientras que en la antigüedad se esperaba horas hasta que el producto este completamente cocido es así que con el pasar del tiempo las cocinas de leña han ido cambiando por las cocinas modernas.

### **2.5.1 Clasificación métodos de cocción**

Según (Martínez, 2010, pág. 16) los métodos de cocción se clasifican en:

- **Por expansión:** Cocción a partir de agua fría en la que se concentran más los sabores de los alimentos.
- **Por concentración:** En este método los alimentos conservan sus nutrientes por las altas temperaturas a las que son expuestas por ejemplo la parrilla, el salteado.
- **Mixta:** Es la utilización de las dos anteriores comenzando por la expansión y terminando en la concentración un ejemplo sería el estofado

También son clasificados en:

**Cocción Húmeda:** En este método interviene el agua, pueden ser cocidos los alimentos, al vapor, estofados, etc. la temperatura máxima que alcanza el agua es de 100°.

**Cocción Seca:** En este caso no interviene directamente el agua, por ejemplo: a la parrilla, a la plancha, sartén, etc.

#### **Cocciones Húmedas:**

**Escalfar:** El calor procederá del líquido de cocción ya sea: agua, fumet, caldo corto, almibares; en el cual se sumerge directamente el alimento para realizar

la cocción. (Tabera, 2006, pág. 46) En la gastronomía de Guano productos como las papas son escalfadas para poderlas adicionar a las preparaciones.

**Hervir:** “Cocer verduras, carnes u otros alimentos durante cierto tiempo en agua o caldo hirviendo hasta que aparezcan burbujas en la superficie por la acción del calor”. (Ponti, 2011, pág. 37). En el caldo de gallina se sumergen las presas de pollo para conservar el sabor en el caldo para que la carne no sea tan seca y tenga su cocción adecuada, en el caldo de pata se sumergen los ingredientes en el caldo para que al igual le den un sabor agradable sin que se pierdan en su cocción.

**Cocción al vapor:** “Cocer alimentos dispuestos sobre (no en) agua hirviendo con el vapor que desprende, en un cazo tapado o en una olla especial”. (Peterson, 2007, pág. 267). Los quimbolitos y tamales son elaborados al vapor en un recipiente llamado tamalera que evita que toque las preparaciones el agua y así puedan cocerse con el vapor.

**Marinar:** “La mayoría de marinadas se basan en líquidos el vino, salsa de soja o zumo de limón y están aromatizadas con tomillo, romero y con hortalizas aromáticas como la cebolla y el ajo”. (Peterson, 2007, pág. 278). El cuy antes de ser asado es marinado para que el sabor sea agradable al paladar.

#### **Cocciones secas:**

##### **Asado (al horno, asador, parrilla)**

Son asadas piezas tiernas de un animal pues el asado consiste en darle un dorado externo que por dentro esté cocido y jugoso, en los hornos de leña suelen ser más demorosas pero su sabor es más intenso. (Flores, Garza, & Marina, 2004, pág. 122)

##### **Fotografía 001. Horno de leña**



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

Para realizar carnes a la parrilla debemos untar un medio graso en la parrilla para facilitar su cocción y se marque la carne. Si el asado es dejado por mucho tiempo las carnes se reducen y por ende pierden la jugosidad y se tornan secas. (Flores, Garza, & Marina, 2004)

## **2.6 Comida Guaneña**

Da a conocer la historia de la comida

- **Yaguarlocro:** Sopa de menudo (vísceras) en la que se le aromatiza con hierbas para cambiar su olor, acompañado por aguacate y sangre cocinada.
- **Fritada:** Plato típico de la región sierra que se conforma de: carne de cerdo, maduro, mote o tortillas de papa, chiriucho o encurtido, maíz tostado.
- **Ceviche de chochos con cuero:** Preparación elaborada con jugo de tomate riñón, chochos, cebolla, tomate, cilantro, maíz tostado, chifle, canguil acompañado con cuero, pollo o camarón.
- **Caldo de Gallina:** Es un caldo preparada en todo el país diferenciándose la preparación en la adición de sus ingredientes en este caso el caldo lleva papa, gallina criolla, apio, cilantro, ajo.
- **Caldo de 31:** Es un caldo el cual es utilizado todo el menudo del animal.
- **Cuy asado:** Se encuentra en toda la sierra Ecuatoriana siendo el cuy parte de la alimentación de nuestros aborígenes, este platillo se conforma: cuy aliñado con ajo, cebolla, sal y pimienta, laurel y tomillo, luego para que sea asado acompañado con papas cocinadas, hojas de lechuga, tomate y cebolla y salsa de maní.

- **Choclo, con habas y mellocos cocidos:** Todos estos ingredientes van cocidos: choclo, habas y mellocos, es acompañado con un encurtido o con salsa de chochos o salsa de maní.
- **Chorizo:** Elaborado con tripa de cerdo y carne pura del mismo, sal, achiote en polvo, ajo, pimienta, especias.

## 2.7 Bebidas tradicionales

- **Chicha Huevona:** Bebida tradicional de Guano elaborada con: chicha de jora, huevos, cerveza, azúcar.
- **Chaguarmishqui:** Dulce extraído de la cabuya.
- **Jucho:** Bebida elaborada en la región sierra con: durazno y capulí, ya que son frutas que se dan en los meses de diciembre hasta febrero.
- **Chicha de Jora:** Bebida tradicional fermentada hecha con harina de maíz de jora.
- **Champús:** Bebida tradicional hecha con harina de maíz y servida en el interior del vaso con mote.

### 2.7.1 Dulces tradicionales

- **Cholas:** Panecillo relleno de dulce de panela o raspadura.
- **Dulce de leche:**
- **Empanadas:** Masa de harina rellena de queso.
- **Molletes:** Pan elaborado en fechas del Corpus Cristi.
- **Muyuelos:** Panecillos hechos a base de salvado de trigo que se consume en fechas de pascua
- **Helados de paila:** Elaborados con crema de leche y pulpa o esencias del sabor que se desee.

## 2.8 Atractivos turísticos de Guano

Según la información adquirida del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Guano los atractivos turísticos son:

### 2.8.1 Colina de Lluishi

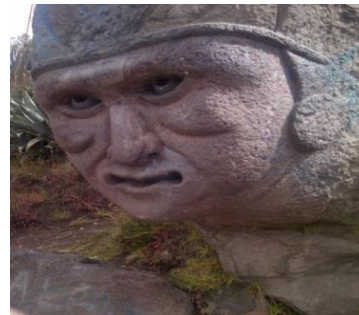
La colina de Lluishi tiene aproximadamente 30.000 años de antigüedad, siendo un flujo volcánico que en la erupción del volcán Chimborazo bajo hasta el lugar existente con piedras de granito y basalto haciendo una mezcla con la naturaleza como musgos, pencos, líquenes, está ubicado en las 20 de diciembre y los franciscanos. Esta colina posee miradores y monolitos esculpidos a mediados del siglo XX (1924) por el artesano riobambeño Luis Felipe Reinoso en el cual se destaca la cara del inca, la vasija y el pescado

**Fotografía 002.** Vasija



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

**Fotografía 003.** Cara del Inca



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

### 2.8.2 Museo del Cantón

Está ubicado en el parque central 20 de Diciembre en dirección a la Colina de Lluishi tiene un costo de 0.50 USD turistas nacionales y extranjeros 1 USD, el museo se caracteriza por tener una momia que era el primer guardián Franciscano de Guano de 1560, quien bautizo a los primeros indios del Cantón. El cuerpo del sacerdote Fray Lázaro de Santofimia está en buen estado pues tiene 500 años de existencia según los estudios de unos norteamericanos que visitaron el Cantón Guano para el respectivo estudio de la momia.

**Fotografía 004.** Momia de Guano  
Guano

**Fotografía 005.** Museo del Cantón



**Fuente:** Paucar, E. (2015)



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

### **2.8.3 Ruinas del Monasterio de la Asunción**

En el año 1572 fue construida la primera iglesia de Guano por los Franciscanos junto con los indios, con el pasar del tiempo con la llegada de los españoles adaptaron sus formas de vida e implementaron los telares que eran utilizados para la elaboración de alfombras, que hoy en día son reconocidas a nivel mundial por la cantidad de nudos que puede poseer siendo este motivo el valor de la misma. El 5 de agosto de 1959 sacudió a Guano un terremoto causando múltiples daños entre uno de ellos fueron los escombros que quedaron de la iglesia; el significado de Asunción fue que va a servir para bautizar a la población fundada por los españoles. Está ubicada cerca del Parque 20 de Diciembre se encuentran las ruinas del templo de la asunción.

#### **Fotografía 006. Ruinas del Monasterio de la Asunción**



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

#### **2.8.4 Iglesia la Inmaculada**

A 10 minutos del parque 20 de Diciembre en dirección al sur se encuentra la Iglesia la Inmaculada el techo es de madera y sus laterales de estuco, esta iglesia está formada por tres naves dos capillas laterales, la iglesia fue terminada en 1938. El 8 de diciembre de todos los años las fiestas patronales de la virgen la Inmaculada se realizan corridas de toros, procesiones, danzas, juegos artificiales, comparsas y la misa en honor a la virgen.

**Fotografía 007.** Iglesia la Inmaculada



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

#### **2.8.5 Complejo Los Elenes**

Está ubicado cerca del barrio Santa Teresita se toma la avenida Cesar Naveda 1.5 Km aproximadamente 15 minutos de recorrido.

Son consideradas aguas medicinales en enfermedades como: reumatismo, artritis, entre otras, pues pasan por enormes yacimientos de minerales radiactivos, considerándolas como aguas termales con propiedades curativas.

El complejo entre sus instalaciones tiene: sauna, turco, hidromasaje, piscinas temperad, piscinas con toboganes, salas de juegos, restaurante, canchas deportivas y amplios espacios verdes. El valor para adultos es de 3 USD Y 1,50 USD para los niños.



**Fotografía 008.** Complejo Los Elenes



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

**Fotografía 009.** Entrada Los Elenes



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

### **2.8.6 Laguna Valle Hermoso**

Está ubicada en la vía Guano- Riobamba aproximadamente a 2Km de Guano.

Tiene un tamaño aproximado de 200m de ancho y 300m de largo está en un valle que en su mayoría es seco y con una gran deforestación.

Predomina la vegetación del tipo arbustiva, herbácea y en menor cantidad arbórea, se puede encontrar en el valle totora, anfibios, algas, patos, patillos.

**Fotografía 010.** Laguna Valle Hermoso



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

## 2.9 Mitos y Leyendas

### 2.9.1 Mariangula

Hace mucho tiempo, cuando en nuestra tierra no había electricidad, ni agua potable, teléfono peor aún. Allí, nuestros niños jugaban en las calles polvorientas de nuestro Guano.

No importaba que fuera entre niños y niñas. Pero siempre había alguien que se destacaba en el grupo, y uno de ellos era una chica de 14 años más o menos, apodaban “la carishina”. Ella se llamaba la Mariangula. Su madre era una buena cocinera y vendía “tripa mishqui” en el mercado del pueblo.

A Mariangula nunca le gustó realizar trabajos de casa, por lo que cuando se casó un año más tarde, tuvo serios problemas con su marido, al que le gustaba comer de todo, desde el caldo de pata, una sopa de mondongo, el Yaguarlocro y por supuesto la tripa mishqui.

En una ocasión, el marido de Mariangula quería comer caldo de tripas de cerdo, y ella no pudo complacerlo porque no sabía ni quería cocinar. Al notar esto su madre mandó a comprar las tripas para ella preparar el caldo.

Pero como ella era una chica muy inquieta fue con sus amigos e ignoró las órdenes de su madre y lo peor, se gastó el dinero para las compras de las tripas.

Al finalizar la tarde, preocupada por lo sucedido, se imaginó que su madre y su marido la iban a golpear. Entre la preocupación de Mariangula que caminaba por las calles sin atinar que hacer, pasando por el cementerio de La Magdalena, se le ocurrió la idea macabra de sacarle las tripas a uno de los muertos que habían sido enterrados recientemente.

Dudosa de sus actos entró al cementerio y abrió el ataúd del muerto más fresco que había sido enterrado. Le entró un temor profundo al ver al “muertito”, sin embargo agarro el cuchillo y lo hundió en sus entrañas. Ella casi se vuelve loca cuando la sangre salpicó el cuerpo del difunto, pero con el último esfuerzo para no desmayarse limpió la sangre de su cara para proceder a remover las tripas y el corazón de la persona fallecida.

Rápidamente llegó a su casa, y respirando profundo entregó las tripas y el corazón del cadáver de su madre, quien esa misma noche preparó el platillo que según su yerno, fue el mejor caldo de 31 que se había servido hasta entonces.

A la media noche, en casa, donde vivía la familia, Mariangula tenía las más horribles pesadillas de lo que había hecho. Cuando oyó de repente la puerta abrirse de un solo golpe y entrar el aullido del viento, todos dormían plácidamente, solo ella escuchaba. Entonces ella comenzó a sentir gritos lastimeros diciendo “Marianguuula, dame mis tripas y mi pusún robaste mi santo sepulcro”, “Marianguuula, dame mis tripas y mi pusún robaste mi santa sepultura”. Esa voz sonaba más cerca de su cuarto y Mariangula estaba muy asustada al oír los pasos que subían por las escaleras y la voz se hacía más fuerte y cercana: “Marianguuula, dame mis tripas y mi pusún robaste mi santa sepultura”.

En su desesperación salió en precipitada carrera, tomó un cuchillo de la cocina y abrió de un solo tajo el estómago.

En ese preciso momento entró a la cocina su marido y su madre quienes recogieron a la Mariangula a punto de desfallecer. Mariangula se salvó de morir pero nunca se recuperó físicamente ni mentalmente, su cuerpo quedó mutilado por el corte que se hizo, y cuenta la leyenda que ella se volvió loca después de esta experiencia.

Siempre hay que obedecer, respetar, amar a nuestros padres, porque ellos nos inculcan buenos valores. La desobediencia, las malas amistades, la ociosidad solo nos lleva a sufrir varios padecimientos como los que les sucedió a Mariangula por desobedecer a su madre, por tener malas amistades, y por dejarse llevar por el facilismo de la vida.

### **2.9.2 El duende de San Gerardo**

En San Gerardo, población del cantón Guano, muy cerca de la ciudad de Riobamba, Juan trabajaba en un lugar muy distante del centro parroquial. Para llegar debía atravesar un bosque; salía de su casa a las 8 de la mañana y retornaba a las 8 de la noche. Cierta ocasión mientras volvía, creyó escuchar pasos. No dio importancia, pero más allá escuchó una voz ronca que le dijo:- No mire atrás... únicamente dame tu cigarrillo.

Así lo hizo y prosiguió su recorrido. Al día siguiente llevó una cajetilla y la voz nuevamente se dejó escuchar.

De reojo observó que se trataba de un hombre muy pequeñito, portaba un látigo en su mano, y llevaba en su cabeza un sombrero muy grande. Juan se asustó y corrió

desesperadamente. Al llegar a casa comentó lo sucedido y su madre le aconsejó llevar siempre un crucifijo. Así lo hizo y al día siguiente, el hombrecillo no le pidió cigarrillos sino que empezó a castigarle con el látigo. Juan sacó de su camisa el crucifijo y el enano se esfumó como por encanto. Esta aparición y otras similares hicieron entender que se trataba del Duende de San Gerardo.

## **2.10 Juegos Populares Tradicionales:**

Los juegos populares son representación de la colectividad de un pueblo, que es propio de él, es así que un juego popular es muy conocida y está extendida en una comunidad; mientras que juegos tradicionales indica lo que es de uso común y que se repite según las costumbres adquiridas. (Pere Lavega Burgués, 2003, págs. 12,13)

**2.10.1 Ollas encantadas:** Son ollas de barro llenas de golosinas o pequeños regalos, luego se las adorna y se tapa la parte superior, son colocadas en una cuerda para luego ser rotas por una persona que será vendada los ojos y con la ayuda de un palo las romperá para conseguir sus premios.

**Fotografía 011.** Ollas encantadas



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

**2.10.2 Mamona:** La “mamona” o pelota nacional como se lo llama en la actualidad es un deporte propio de Ecuador, e incluso los balones que son utilizados en este ejercicio son fabricados por manos de artesanos.

La práctica del deporte de la pelota nacional comenzó hace más de 60 años. Y actualmente, sus cultores buscan que este juego no se pierda.

### Fotografía 012. Mamona



Fuente: Paucar, E. (2015)

**2.10.3 Palo encebado:** Es un poste de madera entre 10m- 15m de altura, el cual es cubierto con manteca y en la parte de arriba del palo se colocan los premios que se obtienen únicamente si suben el poste completamente.

### Fotografía 013. Palo encebado



Fuente: Paucar, E. (2015)

**2.10.4 Ensacados:** Es un juego de competencia, el competidor está dentro de un saco o costal en el cual debe saltar apresurándose llegar a la meta sin caer.



**Fotografía 014. Ensacados**



**Fuente:** <https://www.google.com.ec/search?q=ensacados&biw=923&bih=539&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKEwieg9qP4qLKAhUBOSYKHfLNBUMQsAQIIQ#imgsrc=8IQmweGqOcYPKM%3A>

**2.10.5 Ecuaboley:** Es el juego más popular, tradicional y representativo del país. Este juego se lo realiza en una cancha y cada jugador tiene su función, entre la más importante anotar puntos para el equipo.

**Fotografía 015. Ecuaboley**



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

**2.10.6 Rayuela:** Se dibuja secciones con una tiza o muchas veces se las realiza en tierra dibujando con un palo las secciones, es un juego con varias personas que tiene su ficha y lanzan por orden ascendente de acuerdo al

casillero que le toque, los casilleros que contengan la ficha deben ser saltados con un solo pie sin tocar la línea del dibujo pues automáticamente pierde

**Fotografía 016.** Rayuela



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

**2.11 Elástico:** Organizados en grupos de 3 a 5 jugadores, bajo una señal saltan el elástico en varias y diversas formas: de un extremo a otro, montando el elástico, pisando el elástico; se debe combinar para estructurar series.

Primero deben saltar a la altura de los tobillos, luego en las rodillas, después en la cintura, luego axilas, sigue el cuello y luego por encima de la cabeza.

Gana el jugador que realiza sin equivocaciones la serie establecida. Al momento de saltar en el elástico se puede aumentar la "mantequillita" para hacer resbalar el elástico en el suelo.

**Fotografía 017.** Elástico



**Fuente:** Paucar, E. (2015)

**2.12 Trompos:** Consiste en hacer bailar al trompo, hacerlo girar la mayor cantidad de tiempo que muchas veces es acompañado de trucos. Los trompos antiguamente fueron de madera hoy en día se ha reemplazado por el plástico.

**Fotografía 018.** Trompos



**Fuente:** <https://www.google.com.ec/search?q=ensacados&biw=923&bih=539&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKEwieg9qP4qLKAhUBOSYKHfLNBUMQsAQIIQ#tbm=isch&q=tromposjuego+tradicional+ecuador&imgsrc=Qj9g0YnAlgqIJM%3a>



## **2.11 Fundamentación legal**

### **Constitución de la República del Ecuador (2008)**

La presente investigación se sustenta en la Constitución de la República del Ecuador a través de la sección cuarta Cultura y Ciencia Art. 21. Menciona que las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y expresar dichas elecciones: a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y acceder a su patrimonio cultural; así difundir y tener acceso de sus propias expresiones.

En el artículo 23 se detalla sobre el derecho de acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad y finalmente el artículo 25 menciona que: Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

### **Ley del Buen Vivir**

La presente investigación se sustenta en el Régimen del Plan del Buen Vivir ya que en el Objetivo 5 menciona que: Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad, ayuda a que la construcción de la identidad nacional se difunda por medio de los elementos simbólicos representativos del país, memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible; La política 2 literal b recalca que es de vital importancia incentivar y difundir estudios y proyectos que contribuyan a la diversidad cultural, identidades y patrimonios con la finalidad de mantener el legado a futuras generaciones, todo lo anteriormente citado permitirá seguir un lineamiento legal del mismo para el seguimiento bibliográfico gastronómico, cultural, turístico, etc. del Cantón Guano.

## **Ley de Turismo**

Se añade el siguiente artículo debido a que la ley de turismo es un órgano regulador en la actividad turística del Ecuador, en el título cuarto; Fondo de promoción turística, Artículo 76 detalla: con el objeto de consolidar la identidad e imagen turística en el ámbito nacional e internacional, el ministerio de turismo dictara las políticas y el marco referencial a efectos de posicionar al país como destino turístico.

La gestión de la promoción turística le corresponde al Ministerio de Turismo en conjunto con el sector privado. Los medios de la promoción y mercadeo del Ecuador, sin que sean un limitante serán canales convencionales como ferias, talleres, viajes de familiarización, viajes de periodistas, congresos, exposiciones, entre otros, no convencionales como servicios de información turística, internet y material promocional, etc. la ejecución de la promoción turística del Ecuador se realizara con estricta sujeción al Plan Estratégico de Desarrollo Sectorial, políticas sectoriales, Plan de Competitividad y Plan Nacional de mercadeo, los mismos que eran utilizados como herramientas fundamentales y el Sistema de Inteligencia de Mercados.

El artículo anteriormente mencionado regulan la actividad turística y dentro del turismo se encuentra la gastronomía, así garantizando una estadía mucho más placentera al visitante.

## 2.12 Marco conceptual

**a) Ancestral:** Relativo a lo antepasado, costumbre ancestral. Sinónimo de tradicional, remoto, hereditario.

**b) Arte Culinario:** Es una forma creativa de elaboración de los alimentos, de los cuales le dan vida al plato mediante la adición de colores, formar líneas utilizando productos, químicos que le dan diferentes texturas y forma de un plato común un arte.

**c) Cantón:** Perteneciente a una Provincia, siendo división administrativa de nuestro país.

**d) Costumbres:** Costumbres son todas aquellas acciones, prácticas y actividades que forman parte de la tradición de una sociedad y que están profundamente relacionadas con su identidad, con su carácter único y con su historia.

**e) Cultura:** El conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición, expresada por un grupo o individuos.

**f) Gastronomía:** Es el arte de comer bien, sinónimo de cocina y buena mesa.

**g) Identidad cultural:** Relacionada directamente con las tradiciones, costumbres y valores que forman parte de una nación.

**h) Patrimonio Cultural Inmaterial:** Comprende los usos, representaciones, conocimientos, técnicas, tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestras futuras generaciones.

**i) Patrimonio Cultural Material:** El Patrimonio Cultural Material es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico.

**j) Típico:** Muy original, particular o propio de algo o alguien.

**k) Tradición:** Transmisión oral, de generación en generación, de leyendas y costumbres de un pueblo.

**l) Turismo Gastronómico:** Es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar.

#### IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS

- ¿Cuáles son los referentes teóricos que justifiquen registrar las tradiciones culinarias como Patrimonio cultural inmaterial?
- ¿Cuál es la cultura gastronómica predominante en cuanto a la Gastronomía típica y tradicional del Cantón Guano?
- ¿Cómo documentar la cultura gastronómica propia del Cantón Guano?

#### V. METODOLOGIA

##### A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se desarrolló en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo, con una duración de 6 meses, desde Diciembre de 2014 hasta el mes de Junio de 2015, tiempo en el cual se desarrolló la recolección de información, tabulación y su respectivo análisis de resultados; con toda la información recolectada se procedió a la documentación de las tradiciones culinarias mediante un revista.

**Mapa N°03: LOCALIZACION DEL CANTÓN GUANO**



**Fuente:** GAD del Cantón Guano

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

## **B. VARIABLES**

### **1. Identificación**

#### **Variable Independiente**

- Tradiciones Culinarias

#### **Variable Dependiente**

- Patrimonio Cultural Inmateriall

### **2. Definición**

**Patrimonio Cultural Inmaterial:** Son las tradiciones latentes, heredadas por nuestros antepasados que son transmitidas a nuestros descendientes siendo las siguientes: tradiciones orales, artes del espectáculo, gastronomía rituales, leyendas, actos festivos, conocimientos, técnicas vinculadas a lo artesanal tradicional, la importancia en si del patrimonio cultural inmaterial no solo tiene que ver con la cultura, sino también con los diferentes conocimientos y técnicas transmitidas a lo largo del tiempo generación en generación.

**Tradiciones Culinarias:** Las tradiciones culinarias son consideradas como un modelo cultural amplio el cual comprende algunos parámetros como los mitos, rituales, técnicas culinarias, costumbres, tradiciones y comportamientos comunitarios ancestrales

### 3. Operacionalización

**Tabla 02.**Operacionalización de variables

VARIABLES	CATEGORÍA	INDICADOR
<b>TRADICIONES CULINARIAS</b>  <b>(Variable Independiente)</b>	Tipos de consumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comida Típica</li> <li>• Bebidas Tradicionales</li> <li>• Postres típicos</li> </ul>
	Métodos de preparación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ancestral</li> <li>• Moderna</li> <li>• Mixta</li> </ul>
	Conocimiento de utensilios ancestrales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ollas de barro</li> <li>• Tiesto</li> <li>• Pilchi</li> <li>• Piedra de moler</li> <li>• Cuchara de palo</li> <li>• Bateas de madera</li> <li>• Tulpas</li> </ul>
	Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradicional</li> <li>• Típica</li> </ul>
<b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b>  <b>(Variable Dependiente)</b>	Festividades tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnaval</li> <li>• Fiestas de la parroquia San Isidro.</li> <li>• Honor a la Virgen del Carmen.</li> <li>• San Gerardo, San Lucas, El rosario.</li> <li>• Fiestas de la parroquia San Andrés.</li> <li>• Virgen María Inmaculada. Cantonización de Guano.</li> </ul>
	Atractivos Turísticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laguna vista hermosa.</li> <li>• Complejo Los Elenes.</li> <li>• Colina de Lluishig.</li> <li>• Museo del Cantón.</li> <li>• Ruinas del monasterio de la Asunción.</li> <li>• Iglesia la Inmaculada</li> <li>• Reserva Faunística Chimborazo.</li> </ul>

Elaborado: Paucar, E. (2015)

### C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Para la elaboración del Registro de Tradiciones Culinarias el tipo de investigación utilizada fue:

**Investigación Descriptiva:** “Sirven para analizar como es y cómo se manifiesta un fenómeno y sus componentes. Permite detallar el fenómeno estudiado básicamente a través de la medición de uno o más atributos.” (Rivero, 2008, pág. 17). El objetivo fue examinar cada una de las tradiciones culinarias del cantón, esto sirvió para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos.

**Investigación** “Se realiza cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes.” (Sampieri, Fernández, & Baptista, 2010, pág. 100). Fue utilizada esta investigación ya que se elaboró por primera vez un registro de Tradiciones Culinarias del Cantón Guano para el conocimiento claro de su gastronomía tradicional.

**Investigación No experimental:** “Consiste en la recolección de datos directamente de la realidad, donde ocurren los hechos sin manipular o controlar alguna variable”. (Kelinger & Lee, 2002, pág. 420). Debido a que se realizó la recopilación de información a través de datos históricos disponibles para poder aplicarlo en la investigación.

**Investigación Transversal:** Es aquella en la cual la investigación se realiza en un periodo corto de tiempo. Son estudios sincrónicos, en un mismo tiempo. (Briones, 2002) En efecto la investigación se realizó en un periodo y tiempo determinado, en la cual se tabuló, discutió y presentó los resultados de la misma.

Los métodos y técnicas utilizados en esta investigación fueron:

**Teórico:** “Permiten descubrir en el objeto de investigación las relaciones esenciales y las cualidades fundamentales no detectables de manera sensoperceptual. Por ello se apoya básicamente en los procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción y deducción.” (Bernal, 2010) Se realizó una investigación amplia para tener un conocimiento claro del tema de investigación.

- Lógico – Abstracto
- Histórico – Lógico
- Inducción – Deducción
- Enfoque de sistemas
- Análisis – Síntesis

**Estadístico:** Este método particular, que también se maneja como técnica de investigación, se utiliza para recopilar, elaborar e interpretar datos numéricos por medio de la búsqueda de los mismos y de su posterior organización, análisis e interpretación. La utilidad de este método se manifiesta en el cálculo del muestreo y en la interpretación de los resultados recopilados. (Bernal, 2010)

Se aplicó el cálculo porcentual, para procesar la información relacionada con los instrumentos aplicados.

**Empírico:** Su aporte al proceso de investigación es resultado fundamentalmente de la experiencia. Estos métodos posibilitan revelar las relaciones esenciales y las características fundamentales del objeto de estudio, accesibles a la detección sensoperceptual, a través de procedimientos prácticos con el objeto y diversos medios de estudio. (Bernal, 2010). Para el levantamiento de información los instrumentos aplicados fueron:

- **Encuesta:** “La encuesta se fundamenta en un cuestionario o conjunto de preguntas que se preparan con el propósito de obtener información de las



personas.” (Bernal, 2010, pág. 194) Fue aplicada a las parroquias del Cantón Guano a personas con un rango de 65-69 años de edad, ya que permitió adquirir la información necesaria para la elaboración del registro. (Anexo 01)

- **Entrevista:** “Técnica orientada a establecer contacto directo con las personas que se consideren fuente de información.” (Bernal, 2010, pág. 194) Se desarrolló una entrevista a pocas de las personas encuestadas que tiene un conocimiento amplio sobre la elaboración de los platos tradicionales y típicos del Cantón Guano. (Anexo 02)

#### **D. POBLACIÓN Y MUESTRA**

**Población :** “Totalidad de un fenómeno de estudio, incluye la totalidad de unidades de análisis y entidades de población que integran dicho fenómeno y que debe cuantificarse para un determinado estudio integrando un conjunto N de entidades que participan de una determinada característica y se le denomina población por construir la totalidad del fenómeno adscrito a un estudio o investigación”. (Tamayo, 2004, pág. 176)

La población para esta investigación fue:

- a)** Adultos mayores en edades promedio de 65-69 años el mismo que cuenta con 1281 personas siendo este resultado la sumatoria total incluyendo las parroquias urbanas y rurales del Cantón, de los cuales se tomará una muestra representativa de acuerdo al método estadístico aplicando la fórmula del tamaño de la muestra para realizar la respectiva encuesta. (Ver anexo N°01. Instrumentos de investigación)
- b)** Las entrevistas fueron realizadas a 8 personas que fueron encuestadas y que tienen un conocimiento amplio sobre las preparaciones que se buscaban investigar y levantar información mediante la ficha de entrevista (Ver anexo 02. Instrumentos de investigación).

**Tabla 03 .**Población urbana y rural del cantón guano (65-69 años de edad)

**Fuente:** INEC 2010

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

<b>Parroquia</b>	<b>Edad</b>	<b>Número de personas</b>
Guanando	65- 69	20
Guano	65- 69	476
Ilapo	65- 69	53
La Providencia	65- 69	22
San Andrés	65- 69	396
San Gerardo de Paquicaguan	65- 69	85
San Isidro de Patulu	65- 69	150
San José de Chazo	65- 69	34
Santa Fe de Galán	65- 69	28
Valparaíso	65- 69	17
Resultado:		<b>1281</b>

**Muestra:**

“Es un grupo de individuos que realmente se estudiarán, es un subconjunto de la población. Para que se puedan generalizar los resultados obtenidos, dicha muestra ha de ser representativa de la población. ” (Icart & Pulpón, 2006, pág. 55)

Para lo cual se utilizó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{m}{e^2(m-1)+1}$$

**Dónde:**

$n$  : Tamaño de la muestra

$m$  : Tamaño de la población (1281)

$e$  : Error admisible (10%)

$$n = \frac{m}{e^2(m-1)+1}$$

$$n = \frac{1281}{0,1^2(1281-1)+1}$$

$$n = \frac{1281}{13,8}$$

$$n = 92,82 = 93$$

Se distribuirá proporcionalmente el tamaño de la muestra a cada una de las diferentes parroquias del Cantón Guano por la Fracción muestral.

**Fracción muestral:**

$$F = \frac{n}{N}$$

$$F = \frac{93}{1281}$$

$$F = 0,073$$

Número de personas que fueron encuestadas por cada parroquia urbana y rural que conforman el Cantón Guano se presenta mediante la siguiente tabla.

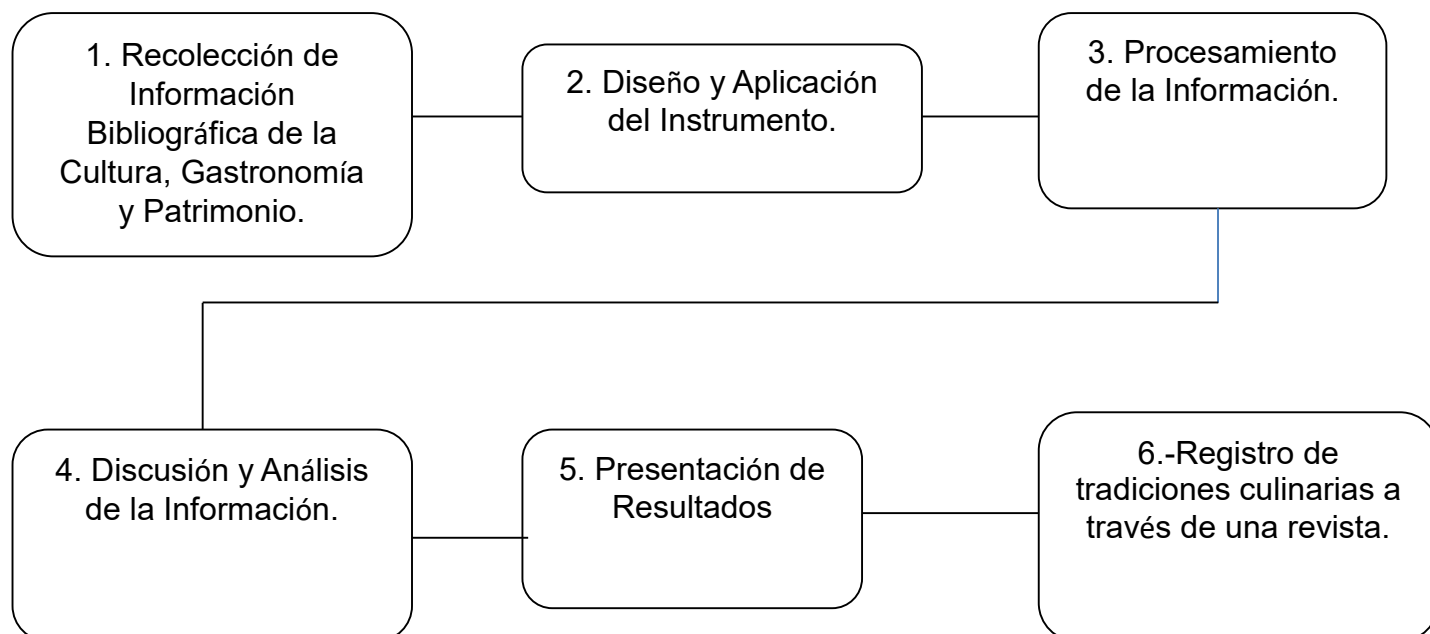
**Tabla. 04.** Número de adultos mayores encuestados de cada parroquia del Cantón Guano

<b>Parroquia</b>	<b>Tamaño de muestra</b>	<b>Factor muestral</b>	<b>Resultado</b>	<b>Aproximado</b>
Guanando	20	0,073	1,46	1
Guano	476	0,073	34,74	35
Ilapo	53	0,073	3,86	4
La providencia	22	0,073	1,60	2
San Andrés	396	0,073	28,90	29
San Gerardo de Paquicaguan	85	0,073	6,20	6
San Isidro de Patulu	150	0,073	10,95	11
San José de Chazo	34	0,073	2,48	2
Santa Fe de Galán	28	0,073	2,04	2
Valparaíso	17	0,073	1,24	1
<b>TOTAL</b>				<b>93 Encuestas</b>

**Fuente:** INEC 2010

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

## E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



Se describe los procedimientos utilizados para la recolección de información, el procesamiento y análisis de los resultados de cada objetivo específico:

### **1. Recolección de Información Bibliográfica de la Cultura Y Patrimonio:**

Se obtuvo información a través de datos bibliográficos e históricos, como: libros, revistas, artículos científicos, etc. al igual que la aplicación de encuestas a 93 adultos mayores sobre las tradiciones culinarias del Cantón Guano (Ver Anexo 01), los mismo que servirán para el desarrollo de la investigación.

### **Diseño y Aplicación del Instrumento:**

Se utilizó la encuesta para levantar información precisa y confiable sobre tradiciones culinarias del Cantón Guano (Ver Anexo N°01 Instrumentos de Investigación).

### **3. Procesamiento de la Información:**

Se realizó la tabulación correspondiente de cada pregunta de la encuesta realizada a las personas con rango de edad de 65-69 años de edad, para luego obtener los resultados.

### **4. Discusión y Análisis De Información:**

En este punto de la investigación, se analizó se tabuló e interpretó todos los resultados obtenidos.

### **5. Presentación de Resultados:**

Se presentó los resultados de la investigación de manera clara y precisa registrando la información en el diseño de una revista.

### **6.- Registro de Tradiciones Culinarias a través de una revista:**

Seguidamente se obtuvo los fundamentos para realizar un registro de tradiciones culinarias, a través de una revista que servirá como una fuente de información necesaria para todos los habitantes del Cantón y fuera del mismo.

## **VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Se presentan en esta Unidad los resultados obtenidos al aplicar los siguientes instrumentos:

- a.** Encuesta aplicada a 93 personas del Cantón Guano con un rango de edad entre 65-69 años.
- b.** Entrevista aplicada a 8 personas propietarios de negocios que expenden los platos típicos y tradicionales más relevantes del Cantón Guano que también fueron encuestados y se les realizó la entrevista debido a que han sido testigos del turismo gastronómico del Cantón; para el debido levantamiento de información se utilizó una ficha de entrevista.

El instrumento **a** (Encuesta) dio a conocer los atractivos turísticos, fiestas tradicionales, condimentos, productos utilizados en la preparación de los platos,

Instrumento **b** (Entrevista) determinó los utensilios utilizados en la preparación de las comidas al igual que los platos típicos y tradicionales para así poder rescatar y dar a conocer la gastronomía mediante las recetas estándar que se encontrarán en la revista.

## 1.- Productos agrícolas para la utilización de su gastronomía

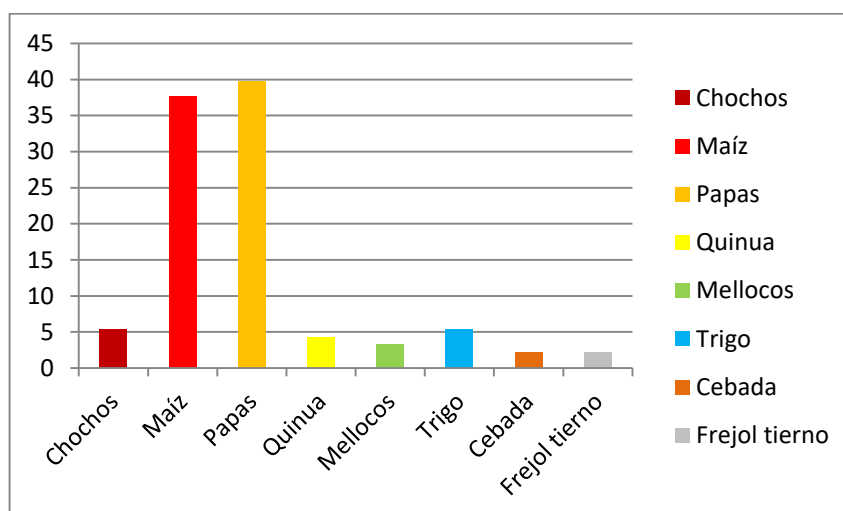
**Tabla 05.** Productos Agrícolas

INDICADOR	FACTOR ABSOLUTO	FACTOR RELATIVO
Chochos	5	5,38
Maíz	35	37,63
Papas	37	39,78
Quinua	4	4,30
Mellocos	3	3,23
Trigo	5	5,38
Cebada	2	2,15
Frejol tierno	2	2,15
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta adultos mayores 65-69 años de edad

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

**Gráfico 01.** Productos Agrícolas



**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

### ANÁLISIS

La papa (*Solanum tuberosum*) es un tubérculo tradicional uno de los más utilizados y cultivados en la región sierra del Ecuador debido a que es una fuente de energía por su alto contenido en carbohidrato al igual sirve como espesante por la cantidad de almidón que posee. (Agro Ecuador, 2015, pág. 28)

Los resultados de los productos agrícolas con alto porcentaje fueron: las papas (39.78%) y el maíz (37.63%) con una diferencia mínima, ya que estos productos son parte de la alimentación diaria de la población, siendo la papa fundamental en la gastronomía de Guano; se encuentra este ingrediente en la mayoría de los platillos que se expenden en el Cantón como: llapingachos, papas con cuy, fritada, en el caldo de gallina, Yaguarlocro, etc.



## 2. ¿Cuáles son los condimentos utilizados para la elaboración de los platos del Cantón Guano?

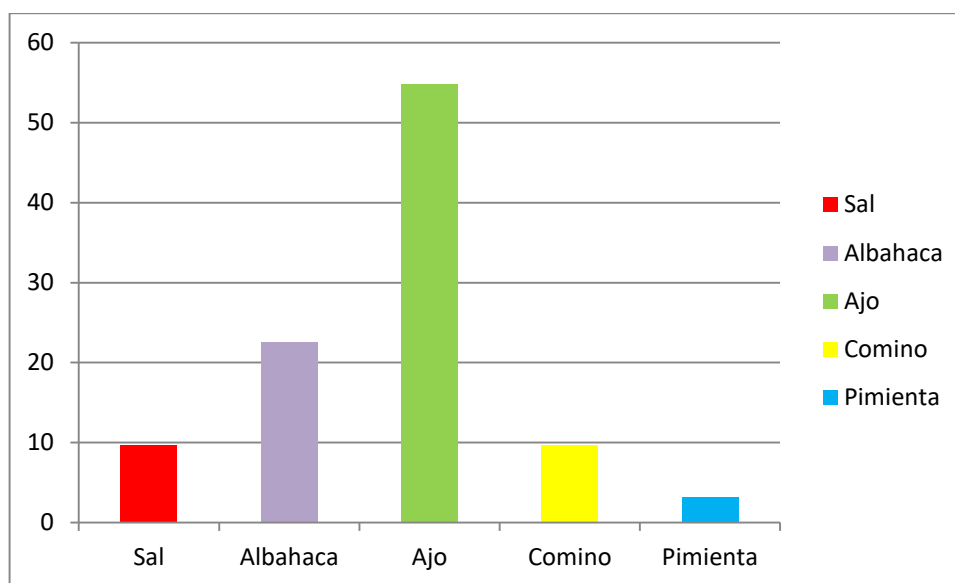
**Tabla 06.** Condimentos

INDICADOR	FACTOR ABSOLUTO	FACTOR RELATIVO
Sal	9	9,68
Albahaca	21	22,58
Ajo	51	54,84
Comino	9	9,68
Pimienta	3	3,22
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta adultos mayores 65-69 años de edad

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

**Gráfico 02.** Condimentos



**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

### ANÁLISIS

El ajo (*Allivum Sativum* L.) está favorecido en el Cantón Guano por las características climáticas que posee siendo el frío un clima apropiado para el buen cultivo (Mena, 2014), por ello la encuestada señaló que el ajo con (54,84%) es el condimento más utilizado para la preparación de platos típicos y tradicionales del Cantón Guano, ya que el ajo además de ser un sazónador es un conservador de la carne y suavizador de esta proteína, pues el diente de ajo es machado y no cortado en brunoise por que pierde su esencia y no aporta el mismo aroma y sabor intenso a las preparación.

### 3. ¿Cuál es el método de preparación de alimentos que más utilizaba o utiliza en la preparación de platos?

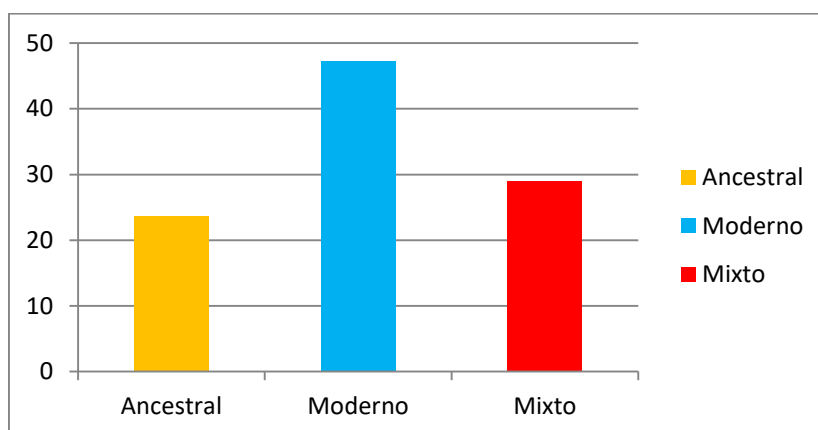
**Tabla 07.** Método de preparación

INDICADOR	FACTOR ABSOLUTO	FACTOR RELATIVO
Ancestral	44	23,66
Moderno	27	47,31
Mixto	22	29,03
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta adultos mayores 65-69 años de edad

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

**Gráfico 03.** Métodos de Cocción



**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

## ANÁLISIS

El resultado de las encuestas aplicadas dan a conocer que el método de preparación más utilizado en los adultos mayores de 65-69 es el método moderno (47,31%), ya se han tenido que adaptar a las cocinas a gas o a la nueva tecnología, pues este método de preparación es mucho más rápido que el ancestral pero sus sabores cambian. Debido a la globalización existente la preparación de la comida ha ido cambiando con el pasar del tiempo, dejando atrás las cocinas ancestrales. El chef Juan José Aniceto asegura que la esencia de la gastronomía Ecuatoriana está “en los fogones ancestrales, en la comida indígena, en el amor que ponen las abuelas al cocinar. La verdadera identidad culinaria de mi Ecuador se encuentra escondida en esas ollas de barro, cucharas de palo, recetas empolvadas pero bien salvaguardadas que han quedado por herencia de generación en generación. (Aniceto, 2014).

**4. ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina antigua usted utiliza o utilizaba para sus preparaciones?**

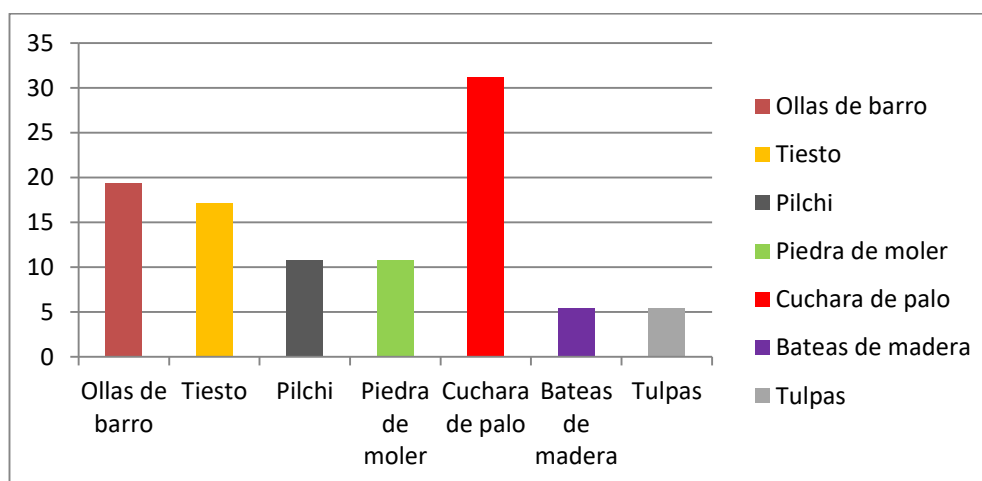
**Tabla 08.** Utensilios

INDICADOR	FACTOR ABSOLUTO	FACTOR RELATIVO
Ollas de barro	18	19,36
Tiesto	16	17,20
Pilchi	10	10,75
Piedra de moler	29	10,75
Cuchara de palo	10	31,18
Bateas de madera	5	5,38
Tulpas	5	5,38
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta adultos mayores 65-69 años de edad

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

**Gráfico 04.** Utensilios



**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

## ANÁLISIS

Los utensilios ancestrales son utilizados para facilitar las preparaciones pues las cucharas de palo, las cocinas a leña, las ollas de barro le dan un sabor diferente a las mismas. (El Universo, 2015). La encuesta realizada a la población de las parroquias del Cantón Guano de la muestra tomada, gran parte opina que la cuchara de palo (31,18%) es el utensilio más utilizado en la preparación de sus platos, ya que se ha mantenido con el pasar del tiempo y no daña los sartenes ni ollas pues el contacto con la madera no afecta a estos materiales antiadherentes, y no se desprenden residuos a la comida y los más importante les da ese sabor agradable al paladar.

5. Escriba del 1 al 9 según la importancia que le da usted a los siguientes platos tradicionales del Cantón.

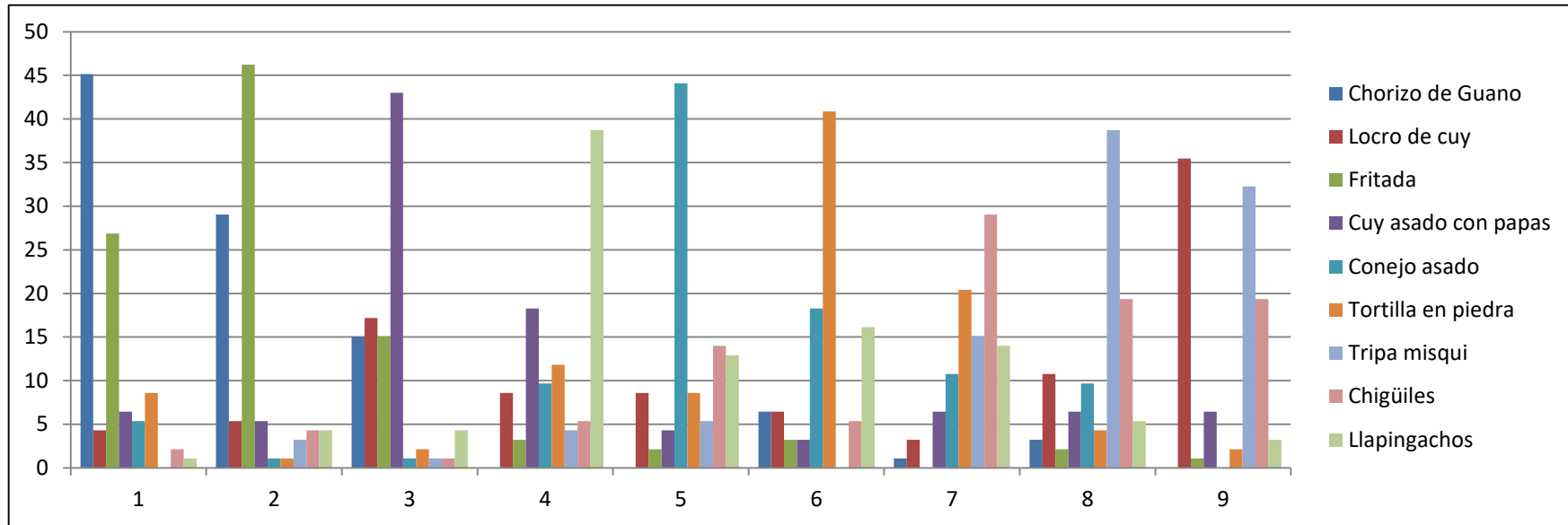
Tabla 09. Platos tradicionales

INDICADOR	Nº1		Nº2		Nº3		Nº4		Nº5		Nº6		Nº7		Nº8		Nº9	
	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R
Chorizo de Guano	42	<b>45,16</b>	27	29,03	14	15,05	0	0	0	0	6	6,45	1	1,08	3	3,23	0	0
Locro de cuy	4	4,30	5	5,38	16	17,20	8	8,60	8	8,60	6	6,45	3	3,22	10	10,75	33	<b>35,48</b>
Fritada	25	26,88	43	<b>46,24</b>	14	15,05	3	3,23	2	2,15	3	3,23	0	0	2	2,15	1	1,08
Cuy asado con papas	6	6,45	5	5,38	40	<b>43,01</b>	17	18,28	4	4,30	3	3,23	6	6,45	6	6,45	6	6,45
Conejo asado	5	5,38	1	1,08	1	1,08	9	9,68	41	<b>44,08</b>	17	18,28	10	10,75	9	9,68	0	0
tortilla en piedra	8	8,60	1	1,08	2	2,15	11	11,82	8	8,60	38	<b>40,86</b>	19	20,43	4	4,30	2	2,15
Tripa misqui	0	0	3	3,23	1	1,08	4	4,30	5	5,38	0	0	14	15,05	36	<b>38,71</b>	30	32,26
Chigüiles	2	2,15	4	4,30	1	1,08	5	5,38	13	13,98	5	5,38	27	<b>29,03</b>	18	19,35	18	19,35
Llapingachos	1	1,08	4	4,30	4	4,30	36	<b>38,71</b>	12	12,90	15	16,13	13	13,98	5	5,38	3	3,23
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta adultos mayores 65-69 años de edad

Elaborado por: Paucar, E. (2015)

**Gráfico 05. Platos Tradicionales**



**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

## ANÁLISIS

La Asociación de Municipalidades Ecuatorianas (AME) menciona que Guano posee una gastronomía muy variada pues los turistas no solo van por sus atractivos turísticos sino también para degustar las delicias del arte culinario que aquí se elabora. Los platos tradicionales más consumidos y conocidos por los encuestados fueron: Chorizo 45,16%, Fritada 46,24% Cuy asado 43,01% y Llapingacho 38,71%. La gastronomía tradicional se caracteriza por mantenerse con el pasar del tiempo y por ser la más conocida de la zona pues Guano tiene el mejor Chorizo del Ecuador porque es hecho de pura carne, la fritada es acompañada con tortillas de papa, mote, encurtido, cerdo y una salsa de maní, el cuy asado en horno de leña y el llapingacho el cual se le adiciona el chorizo de guano.

6. Escriba del 1 al 10 según la importancia que le da usted a los siguientes platos típicos del Cantón.

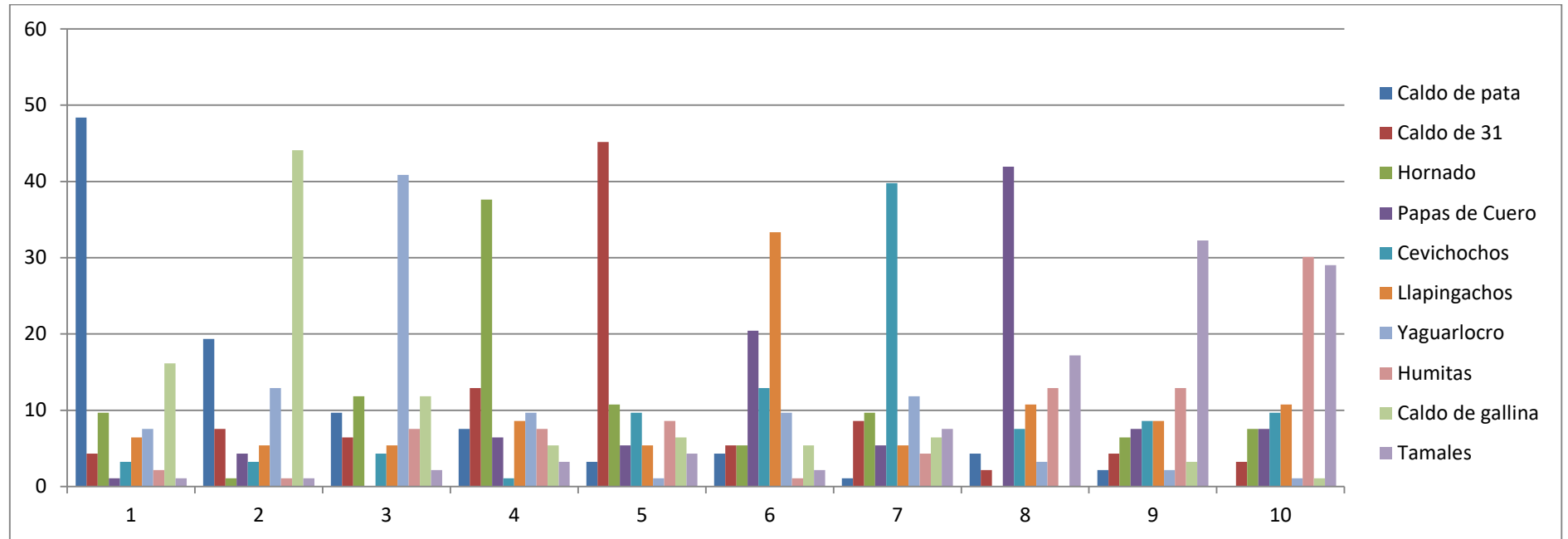
Tabla 10. Platos típicos

INDICADOR	Nº1		Nº2		Nº3		Nº4		Nº5		Nº6		Nº7		Nº8		Nº9		Nº10	
	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R
Caldo de pata	45	<b>48,38</b>	18	19,35	9	9,68	7	7,53	3	3,23	4	4,30	1	1,08	4	4,30	2	2,15	0	0
Caldo de 31	4	4,30	7	7,53	6	6,45	12	12,90	42	<b>45,16</b>	5	5,38	8	8,60	2	2,15	4	4,30	3	3,23
Hornado	9	9,68	1	1,08	11	11,82	35	<b>37,63</b>	10	10,75	5	5,38	9	9,68	0	0	6	6,45	7	7,53
Papas de Cuero	1	1,08	4	4,30	0	0	6	6,45	5	5,38	19	20,43	5	5,38	39	<b>41,94</b>	7	7,53	7	7,53
Cevichochos	3	3,23	3	3,23	4	4,30	1	1,08	9	9,68	12	12,90	37	<b>39,78</b>	7	7,53	8	8,60	9	9,68
Llapingachos	6	6,45	5	5,38	5	5,38	8	8,60	5	5,38	31	<b>33,33</b>	5	5,38	10	10,75	8	8,60	10	10,75
Yaguarlocro	7	7,53	12	12,90	38	<b>40,86</b>	9	9,68	1	1,08	9	9,68	11	11,82	3	3,23	2	2,15	1	1,08
Humitas	2	2,15	1	1,08	7	7,53	7	7,53	8	8,60	1	1,08	4	4,30	12	12,90	23	12,90	28	<b>30,10</b>
Caldo de gallina	15	16,13	41	<b>44,08</b>	11	11,82	5	5,38	6	6,45	5	5,38	6	6,45	0	0	3	3,23	1	1,08
Tamales	1	1,08	1	1,08	2	2,15	3	3,23	4	4,30	2	2,15	7	7,53	16	17,20	30	<b>32,26</b>	27	29,03
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta adultos mayores 65-69 años de edad

Elaborado por: Paucar, E. (2015)

**Gráfico 06. Platos Típicos**



Elaborado por: Paucar, E. (2015)

## ANÁLISIS

La gastronomía típica son los platillos con características especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar. Los platos típicos considerados como los más importantes son: caldo de pata 48,38%, caldo de gallina 44,08%, Yaguarlocro 40,86% y hornado 37,63%, estos platos se encuentran en la mayoría de las provincias de la región sierra ecuatoriana, ya que son preparados con productos tradicionales de la zona para la elaboración de los platos típicos acompañados con carnes y verduras, hortalizas u otros.

7. Escriba del 1 al 9 según la importancia que le da usted a los siguientes postres del Cantón.

Tabla11. Dulces tradicionales

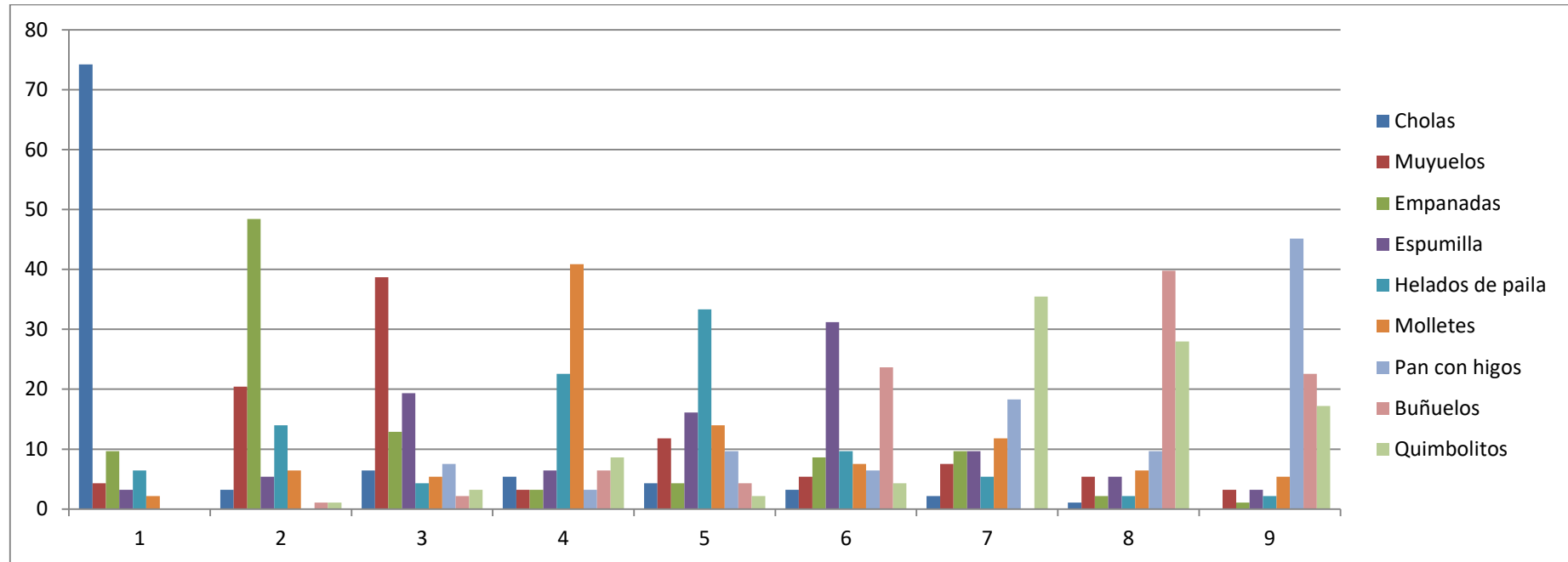
INDICADOR	Nº1		Nº2		Nº3		Nº4		Nº5		Nº6		Nº7		Nº8		Nº9	
	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R
Cholas	69	<b>74,19</b>	3	3,23	6	6,45	5	5,38	4	4,30	3	3,23	2	2,15	1	1,08	0	0
Muyuelos	4	4,30	19	20,43	36	<b>38,71</b>	3	3,23	11	11,82	5	5,38	7	7,53	5	5,38	3	3,23
Empanadas	9	9,68	45	<b>48,39</b>	12	12,90	3	3,23	4	4,30	8	8,60	9	9,68	2	2,15	1	1,08
Espumilla	3	3,23	5	5,38	18	19,35	6	6,45	15	16,13	29	<b>31,18</b>	9	9,68	5	5,38	3	3,23
Helados de paila	6	6,45	13	13,98	4	4,30	21	22,58	31	<b>33,33</b>	9	9,68	5	5,38	2	2,15	2	2,15
Molletes	2	2,15	6	6,45	5	5,38	38	<b>40,86</b>	13	13,98	7	7,53	11	11,82	6	6,45	5	5,38
Pan con higos	0	0	0	0	7	7,53	3	3,23	9	9,68	6	6,45	17	18,28	9	9,68	42	<b>45,16</b>
Buñuelos	0	0	1	1,08	2	2,15	6	6,45	4	4,30	22	23,66	0	0	37	<b>39,78</b>	21	22,58
Quimbolitos	0	0	1	1,08	3	3,23	8	8,60	2	2,15	4	4,30	33	<b>35,48</b>	26	27,96	16	17,20
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta adultos mayores 65-69 años de edad

Elaborado por: Paucar, E. (2015)



**Gráfico 07. Dulces Tradicionales**



Elaborado por: Paucar, E. (2015)

### ANÁLISIS:

Guano es conocido por las tradicionales Cholas que toman el nombre por los indígenas del lugar sus mejillas coloradas que son similares al dorado de estos panecillos rellenos de raspadura y su sabor se los da su cocción hecha en hornos de leña. (Gallardo, 2012, pág. 234 y 236). Los resultados de los dulces mas conocidos por los encuestados fueron: Las Cholas 74,19% empanadas 48,39% muyuelos 38,71% y molletes 40,86%, la mayoría utilizándola misma masa solo su relleno los diferencia.

8. Escriba del 1 al 7 según la importancia que le da usted a las siguientes bebidas del Cantón

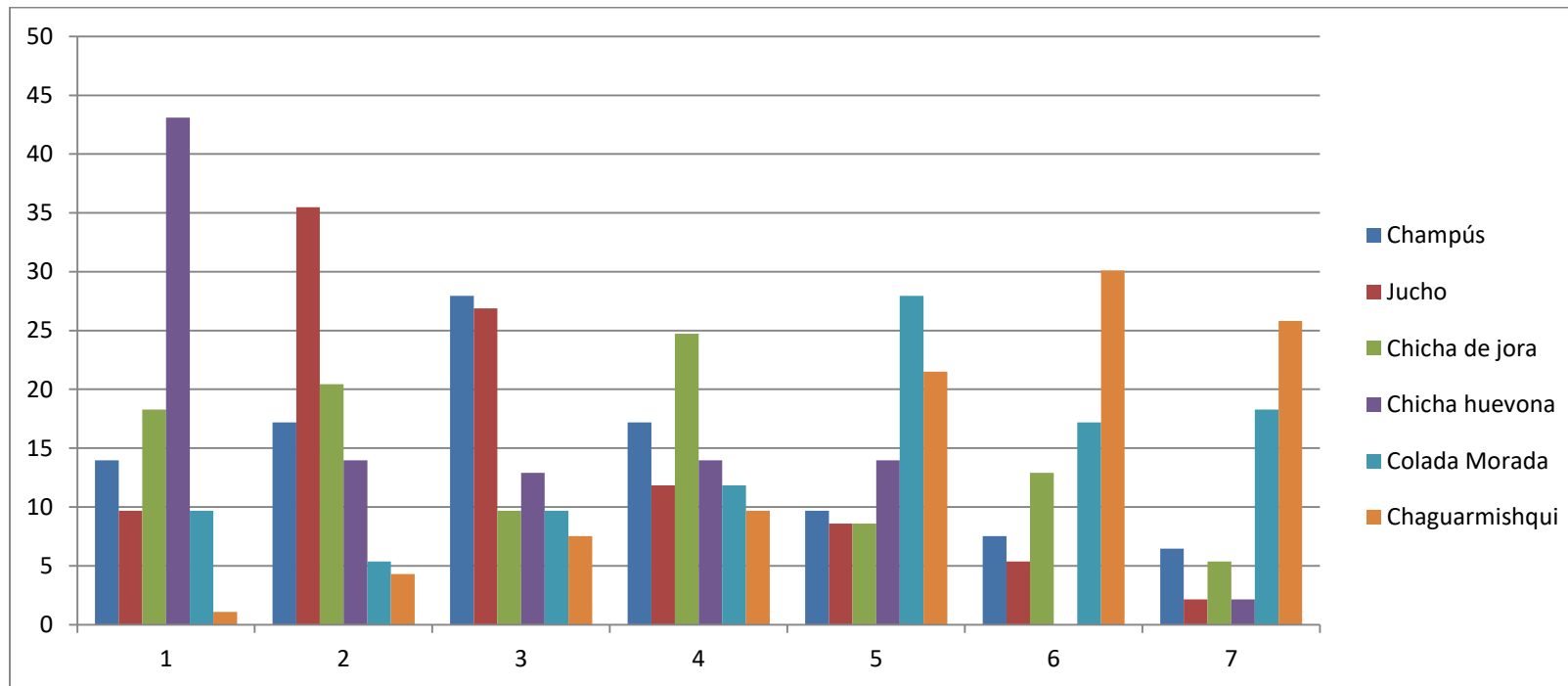
Tabla 12. Bebidas tradicionales

INDICADOR	Nº1		Nº2		Nº3		Nº4		Nº5		Nº6		Nº7	
	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R	F.A	F.R
Champús	13	13,97	16	17,2	26	<b>27,96</b>	16	17,2	9	9,68	7	7,53	6	6,45
Jucho	9	9,68	33	<b>35,48</b>	25	26,88	11	11,83	8	8,6	5	5,38	2	2,15
Chicha de jora	17	18,28	19	20,43	9	9,68	23	<b>24,73</b>	8	8,6	12	12,9	5	5,38
Chicha huevona	40	<b>43,1</b>	13	13,98	12	12,9	13	13,98	13	13,98	0	0	2	2,15
Colada Morada	9	9,68	5	5,38	9	9,68	11	11,83	26	<b>27,96</b>	16	17,2	17	18,28
Chaguarmishqui	1	1,08	4	4,3	7	7,53	9	9,68	20	21,51	28	<b>30,1</b>	24	25,81
Horchatas	4	4,3	3	3,23	5	5,38	10	10,75	9	9,68	25	26,88	37	<b>39,78</b>
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta adultos mayores 65-69 años de edad

Elaborado por: Paucar, E. (2015)

**Gráfico 8. Bebidas Tradicionales**



Elaborado por: Paucar, E. (2015)

## ANÁLISIS

El Ecuador es conocido también por las bebidas tradicionales que tiene, en este caso las chichas se puede decir que se encuentran en cada provincia; la chicha es consumida en fiestas, pero a pesar de las diferentes elaboraciones todas las chichas tienen algo en común y es que todas son hechas para brindar pues significan signo de amistad, si aceptas la chicha eres bienvenido a la comunidad. (Veintimilla, 2015). Las bebidas mas conocidas y tradicionales por los encuestados fueron: Chicha huevona 43,1% Jucho 35,48% Champus 27,96% y Chicha de Jora 24,73%. Estas bebidas son propias de los pueblos indígenas, son elaboradas con harina de maíz siendo cada una de ellas herencia ancestral de nuestros antepasados.

## 9. ¿Qué tradiciones del Cantón Guano práctica con frecuencia?

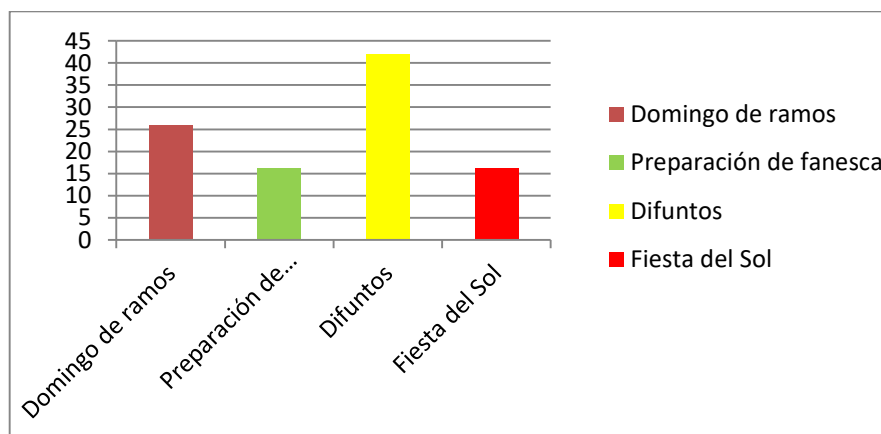
**Tabla 13.** Tradiciones

INDICADOR	FACTOR ABSOLUTO	FACTOR RELATIVO
Domingo de ramos	24	25,80
Preparación de fanesca	15	16,13
Difuntos	39	41,94
Fiesta del Sol	15	16,13
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta adultos mayores 65-69 años de edad

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

**Gráfico 09.** Tradiciones



**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

## ANÁLISIS

Las tradiciones son parte de la vida ecuatoriana lo más tradicional son los desfiles de todo tipo: procesiones, misas, peregrinaciones; pues bien estas tradiciones se llevan de la mano con la gastronomía, de la cual se comparte comida típica en esas ceremonias amenas. Los encuestados supieron mencionar que las tradiciones más frecuentes en el mismo son los difuntos (41,94%), a nivel nacional el día de los difuntos concurre gran cantidad de personas a los cementerios, los deudos adornan las tumbas de los seres queridos con tarjetas y flores, acompañado de la comida típica que es la colada morada y las guaguas de pan, que representan la partida de los seres que partieron de este mundo. (Instituto Ibeomaricano del Patrimonio Natural y Cultural del CAB, 2006, pág. 38)

## 10. Seleccione las fiestas tradicionales del Cantón Guano que usted conoce.

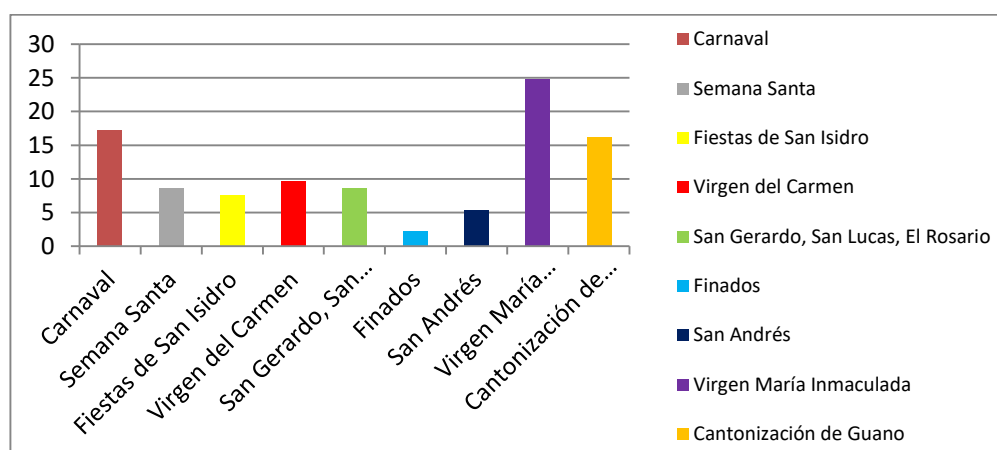
**Tabla 14.** Fiestas tradicionales

INDICADOR	FACTOR ABSOLUTO	FACTOR RELATIVO
Carnaval	16	17,20
Semana Santa	8	8,60
Fiestas de San Isidro	7	7,53
Virgen del Carmen	9	9,68
San Gerardo, San Lucas, El Rosario	8	8,60
Finados	2	2,15
San Andrés	5	5,38
Virgen María Inmaculada	23	24,73
Cantonización de Guano	15	16,13
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta adultos mayores 65-69 años de edad

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

**Gráfico 10.** Fiestas Tradicionales



**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

## ANÁLISIS

El Ecuador sin duda tiene alegres festivales durante todo el año, muchas de estas son únicas ya que mezclan las creencias españolas con las indígenas acompañadas de fuegos artificiales, bandas de pueblo, bailes, desfiles, trajes tradicionales. (Revista La Familia, 2011). Los resultados de la encuesta fueron que la iglesia de la Virgen María Inmaculada (24,73%) es una de las fiestas más relevantes ya que gran parte de la población son católicos y son devotos a la Virgen por los milagros concedidos.

## 11. ¿Cuáles de estos atractivos turísticos del Cantón Guano conoce usted?

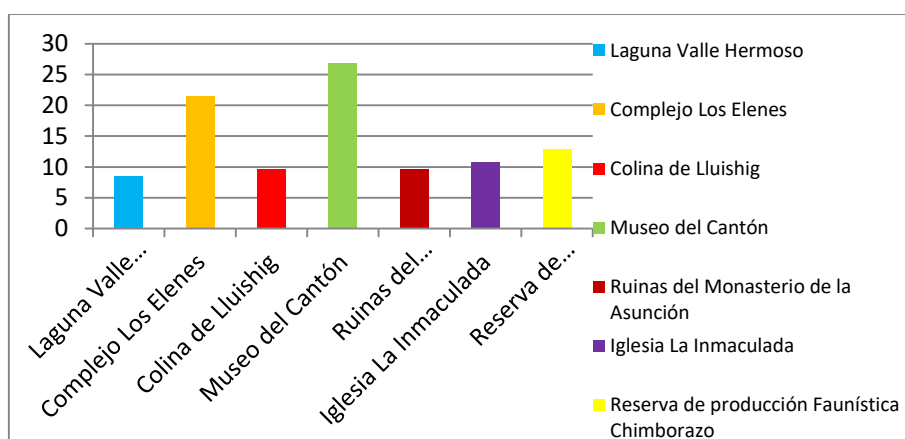
**Tabla 15.** Atractivos turísticos

INDICADOR	FACTOR ABSOLUTO	FACTOR RELATIVO
Laguna Valle Hermoso	8	8,60
Complejo Los Elenes	20	21,51
Colina de Lluishig	9	9,68
Museo del Cantón	25	26,88
Ruinas del Monasterio de la Asunción	9	9,68
Iglesia La Inmaculada	10	10,75
Reserva de producción Faunística Chimborazo	12	12,90
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta adultos mayores 65-69 años de edad

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

**Gráfico 11.** Atractivos Turísticos



**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

## ANÁLISIS

El Cantón Guano posee numerosos atractivos turísticos que son visitados por conocidos y extraños uno de ellos es el Museo que está situado junto a las ruinas del monasterio de asunción el cual está distribuido en 6 salas que nos muestran los objetos arqueológicos de los puruháes, cuadros, cosas relacionadas con el medio ambiente, el resultado de las encuestas fue que el Museo del Cantón Guano (26,88%) es uno de los lugares más representativos del mismo ya que en este se encuentra la momia una de las más importantes del museo que es visitada todos los años por turistas nacionales internacionales

**12.- ¿Cree usted necesario que se registre las tradiciones culinarias del Cantón Guano para su posterior difusión?**

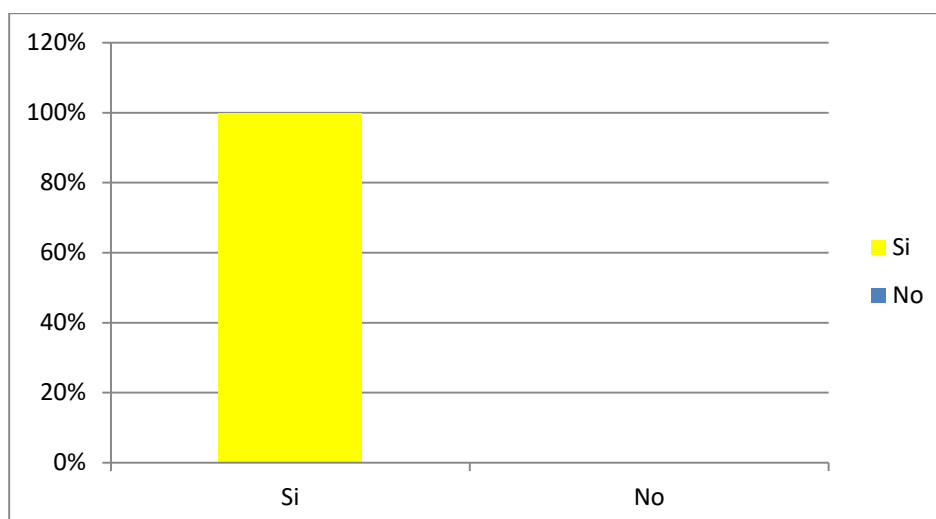
**Tabla 16.** Registrar las tradiciones

INDICADOR	FACTOR ABSOLUTO	FACTOR RELATIVO
Si	93	100%
No	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>93</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta adultos mayores 65-69 años de edad

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

**Gráfico 12.** Registro de Tradiciones Culinarias



**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

## ANÁLISIS

Se manifiesta que la mayoría de los encuestados opinan que debería registrarse las tradiciones culinarias del Cantón que plasme sus tradiciones, costumbres, lugares turísticos, y sobre todo la gastronomía ancestral y típica este ayudaría a guiar y orientar acerca de todo lo existente en el Cantón.

## Fichas de tabulación de Entrevistas

### Platos Tradicionales

Cantón Guano	
<b>Nombre Entrevistado:</b> Rosa Barreno	<b>Ficha</b> N°:01
<b>Nombre Entrevistador:</b> Evelyn Paucar	<b>Fecha:</b> 8 Julio 2015
<b>Descripción:</b>  Guaneñita 1 es un establecimiento que expende comida típica y tradicional que se encuentra a una cuadra del redondel en donde está ubicada la estatua que representa lo artesanal que es el Cantón Guano es un negocio Familiar que comenzó hace 50 años, este establecimiento con el transcurso del tiempo ha ido creciendo hasta formar otro local con el mismo nombre Guaneñita 2, llegando turistas nacionales e internacionales a degustar la deliciosa gastronomía que ofrece. La gastronomía en este lugar se diferencia ya que la manera de realizar la gastronomía tiene algo de artesanal ,pues utilizan tiestos para tostar el maíz y obtener un rico tostado, utilizan cucharas de palo, etc. entre otro utensilios importantes para la preparación de los platillos.	
<b>Platos Tradicional</b>  <b>Chorizo:</b> Considerado como el mejor chorizo del país es elaborado con el lomo de la carne de cerdo.  <b>Fritada:</b> Conocida en toda la región Sierra se caracteriza por la deliciosa carne de cerdo que es acompañada por tortillas de papa.	<b>Componentes del plato:</b>  <b>Chorizo:</b> Carne de cerdo, ajo, comino, sal achiote, orégano, tomillo y tripa de cerdo. Este chorizo suele ser acompañante de la fritada.  <b>Fritada:</b> Tostado, carne de cerdo magra, tostado, lechuga con chiriucho, tortillas de papa, salsa de maní

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)



<b>Cantón Guano</b>	
<b>Nombre Entrevistado:</b> Ana Patricia Andrade	<b>Ficha N°:</b> 02
<b>Nombre Entrevistador:</b> Evelyn Paucar	<b>Fecha:</b> 22 Julio 2015
<p><b>Descripción:</b></p> <p>La propietaria del negocio es la señora Ana Patricia Andrade hija de la persona que fundó este establecimiento que expende comida típica y tradicional a conocidos y extraños en el Cantón Guano.</p> <p>Este negocio es familiar su tiempo de tradición es de 40 años en los cuales se ha ido ampliando el negocio para que pueda ser más acogedor para los clientes, el establecimiento se llama: Comidas Típicas ¡Que delicia! se ofrece chorizo, fritada, llapingacho, caldo de gallina, Yaguarlocro, cuy asado, y choclos con habas y queso, etc.</p> <p>Del plato que me dieron la información fue del cuy asado que es sazonado con un aliño especial y hecho al horno de leña acompañado de ensalada fresca y papas con salsa de maní.</p> <p>El choclo con habas y queso es otro plato que se sirve para quien quiera degustar algo suave al estómago, el choclo es cocido en una olla con agua y sal al igual que las habas pero estas cocidas con un poco de azúcar para que su color verde no se opaque.</p>	
<p><b>Platos Tradicional</b></p> <p><b>Cuy asado:</b> Este plato se lo encuentra con frecuencia en la región sierra y pues en todas las provincias son similares sus acompañamientos.</p> <p><b>Choclo con habas:</b> Este platillo es simple pero delicioso las habas al igual que el choclo son cocidos en agua muy caliente.</p>	<p><b>Componentes del plato:</b></p> <p><b>Cuy asado:</b> Cuy (ajo, cebolla, achiote, sal, cerveza, orégano) acompañado con hojas de lechuga y rodajas de tomate y papas con salsa de maní.</p> <p><b>Choclo con habas:</b> Son acompañados con unas porciones de queso y ají para las personas que les guste con esta salsa.</p>

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

## Platos Típicos

<b>Cantón Guano</b>	
<b>Nombre Entrevistado:</b> Laura Ayala	<b>Ficha N°:</b> 03
<b>Nombre Entrevistador:</b> Evelyn Paucar	<b>Fecha:</b> 8 Julio 2015
<b>Descripción:</b>  <p>Guaneñita 2 es un establecimiento que expende comida típica y tradicional que se encuentra a una cuadra del redondel en donde está ubicada la estatua que representa lo artesanal que es el Cantón Guano es un negocio Familiar que comenzó hace 50 años, este negocio es atendido por la hija de la señora Rosita realizando otras preparaciones ya que da como resultado de la deliciosa sazón , llegando turistas nacionales e internacionales a degustar la deliciosa gastronomía que ofrece, en este establecimiento al igual que en el anterior los utensilios utilizados hacen que la gastronomía tenga ese sabor que lo caracteriza.</p>	
<b>Platos Tradicional</b>  <p><b>Caldo de pata:</b> Este caldo está preparado según donde se lo realice ya sea en la costa o sierra sus ingredientes cambiaran.</p> <p><b>Caldo de Gallina:</b> Este caldo es muy consumido por los clientes en este establecimiento pues este caldo al igual que el anterior varían sus ingredientes según la región.</p>	<b>Componentes del plato:</b>  <p><b>Caldo de pata:</b> Pata de res, cebolla blanca, mote crudo, achiote, leche, pasta de maní, orégano y sal al gusto.</p> <p><b>Caldo de Gallina:</b> Gallina criolla, papas, nabo, zanahoria, arveja, arroz, orégano, cilantro, cebolla blanca, ajo.</p>

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

<b>Cantón Guano</b>	
<b>Nombre Entrevistado:</b> Dalinda Gallegos	<b>Ficha N°:</b> 04
<b>Nombre Entrevistador:</b> Evelyn Paucar	<b>Fecha:</b> 8 Julio 2015
<b>Descripción:</b> <p>Frente al establecimiento Comidas Típicas ¡Que delicia! se encuentra este establecimiento llamado Rica fritada, pues es un negocio familiar que al igual que los anteriores han ido pasando de generación en generación en este caso está cargo la nieta de la fundadora del restaurante, en él han entrado desde el Presidente del Ecuador hasta el hombre que hace reír al país Michelena, pues ofrece comida típica y tradicional.</p> <p>Tiene 65 años de existencia y fue heredado por la abuela de Dalinda hace 28 años, tiene capacidad para 150 personas, pues todos los días ofrecen al comensal gastronomía que hacen que sus paladares se vayan satisfechos.</p>	
<b>Platos Tradicional</b>  <b>Yaguarlocro:</b> Es un tradicional plato compuesto de ingrediente principal que son las tripas de borrego, yahuar significa “sangre” locro papa, siendo un locro a base de papa y sangre  <b>Llapingacho:</b> Es uno de los platos más vendidos en el establecimiento por poseer preparaciones apetitosas a la vista.	<b>Componentes del plato:</b>  <b>Yaguarlocro:</b> Tripas de borrego, sangre de borrego, aguacate, tomate, papas, cebolla, ajo, maní, leche, orégano, pimienta, achiote, aceite.  <b>Llapingacho:</b> Tortillas de papa, chorizo, fritada, tostado. lechuga, curtido de cebolla y tomate

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

## Dulces Tradicionales

<b>Cantón Guano</b>	
<b>Nombre Entrevistado:</b> Gabriela Villagrán	<b>Ficha N°:</b> 05
<b>Nombre Entrevistador:</b> Evelyn Paucar	<b>Fecha:</b> 8 Julio 2015
<p><b>Descripción:</b></p> <p>El establecimiento se llama “<b>Cholas y Empanadas en horno de leña</b>” tienen 15 años de tradición siendo la primera casa donde se elaboró las primeras cholas de las señoritas Jaramillo esta casa tiene 145 años es Casa Patrimonial y Gastronómica del Cantón Guano.</p> <p>Empezaron la elaboración por un proyecto familiar ya que las cholas son más conocidas a nivel Cantonal, Provincial, Nacional e Internacional con un beneficio productivo.</p> <p>En este local elaboran 3000 a 6000 cholas diarias las cuales son consumidas por propios y extraños la diferencia de otros establecimientos su elaboración ya que es realizada de manera manual.</p>	
<p><b>Dulce Tradicional</b></p> <p><b>Cholas:</b> Es un panecillo el más representativo del Cantón Guano es relleno de raspadura o miel de panela.</p> <p><b>Empanadas:</b> Son elaborados con la misma masa de las cholas a diferencia que son rellenos de queso.</p>	<p><b>Componentes del plato:</b></p> <p><b>Cholas:</b> manteca de cerdo, harina trigo, mantequilla, levadura, huevos, sal, raspadura.</p> <p><b>Empanadas:</b> manteca de cerdo, harina trigo, mantequilla, levadura, huevos, sal y queso fresco.</p>

Elaborado por: Paucar, E. (2015)

<b>Cantón Guano</b>	
<b>Nombre Entrevistado:</b> Bélgica González	<b>Ficha N°:</b> 06
<b>Nombre Entrevistador:</b> Evelyn Paucar	<b>Fecha:</b> 8 Julio 2015
<b>Descripción:</b>  <p>En el parque central del Cantón Guano en la casa que era de las señoritas Jaramillo se encuentra arrendado en parte de la casa una panadería “Panadería Moderna”, la propietaria la señora Bélgica Gonzales en la propietaria del establecimiento , es un lugar tradicional desde 1900 la antigua propietaria y la mujer que hizo las primeras cholas del Cantón Guano fue la señorita Mariana Jaramillo Vallejo luego esto viene como un trabajo familiar ya que la señorita Margarita fallece y queda en manos de las generaciones siguientes: el establecimiento ofrece cholas, empanadas, molletes y moyuelos cuando son fechas especiales ya que estos se consumen en ciertas fechas.</p>	
<b>Dulce Tradicional</b>  <p><b>Molletes:</b> Son panecillos tradicional se suelen acompañar con el champús y se preparan solo en las fechas de Corpus Cristi.</p> <p><b>Muyuelos:</b> Este panecillo es tradicional pues es consumido en la fechas de pascua.</p>	<b>Componentes del plato:</b>  <p><b>Molletes:</b> Harina de trigo, huevos, azúcar, levadura, manteca de cerdo.</p> <p><b>Muyuelos:</b> Salvado de harina, huevos, azúcar, levadura, manteca de cerdo.</p>

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

## Bebidas Tradicionales

Cantón Guano	
<b>Nombre Entrevistado:</b> Rubén Pilco	<b>Ficha N°:</b> 07
<b>Nombre Entrevistador:</b> Evelyn Paucar	<b>Fecha:</b> 22 Julio 2015
<b>Descripción:</b>  <p>En la vía que se va para el Complejo los Elenes en el barrio Santa Teresita existe una Panadería que se llama “Panadería de Gaby” debido su nombre a la primera nieta de los propietarios pues en esta pequeña tienda se venden chicha huevona; ha sido un trabajo familiar pues cuando se vendía chicha huevona las personas en aquellas épocas escuchaban música en las antiguas rokokas.</p> <p>Esta panadería tiene su infraestructura de una casa antigua que conserva aún esa esencia de lo ancestral es así que en la misma atiende con Rubén atiende a sus clientes.</p>	
<b>Bebidas Tradicionales:</b>  <p><b>Chicha Huevona:</b> Bebida tradicional del Cantón pues es una de las apetecidas por los comensales ya que su sabor y la mezcla extraña para muchos suele ser agradable</p> <p><b>Chicha de Jora:</b> Esta bebida es muy tradicional pues fue una de las primeras chichas del país.</p>	<b>Componentes del plato:</b>  <p><b>Chicha Huevona:</b> Chicha de jora, azúcar, cerveza, azúcar.</p>  <p><b>Chicha de Jora:</b> Harina de maíz (jora), panela, ishpingo, canela, pimienta dulce, clavo de olor, naranjillas, piña, agua esencia de vainilla.</p>

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

<b>Cantón Guano</b>	
<b>Nombre Entrevistado:</b> Esteban Mejía	<b>Ficha N°:</b> 08
<b>Nombre Entrevistador:</b> Evelyn Paucar	<b>Fecha:</b> 8 Julio 2015
<p><b>Descripción:</b></p> <p>El establecimiento Delicias Guaneñas es un negocio familiar que tiene 37 años de tradición el dueño actual es el Señor Esteban Mejía nieto de la fundadora de este negocio que expende chicha huevona, fritada, llapingachos pero aparte la señora Marianita mamá de señor Esteban como otro negocio realizan el jucho y el champús bebidas que solo se elaboran en fechas especiales, pero sin embargo los vecinos llegan comprar estas bebidas que sin duda son tradición del cantón.</p> <p>Pues cuentan que estas bebidas no son tan consumidas como lo eran antes que las preparaban en sus casas en familia pues prefieren comprar donde la señora Mariana que elabora todos los años estas bebidas de una manera artesanal.</p>	
<p><b>Bebidas Tradicionales:</b></p> <p><b>Jucho:</b> Bebida tradicional ecuatoriana que se realiza con los frutos de temporada capulí y durazno.</p> <p><b>Champús:</b> Tradicional similar a la colada morada solo que la harina de maíz morado es reemplaza por la de harina normal.</p>	<p><b>Componentes del plato:</b></p> <p><b>Jucho:</b> Se lo prepara con durazno, capulí, maicena, clavo de olor, agua y panela.</p> <p><b>Champús:</b> Piña, harina maíz, naranjilla, ishpingo, clavo de olor, mote, canela, azúcar y agua.</p>

**Elaborado por:** Paucar, E. (2015)

<b>Nombres</b>	<b>Códigos</b>
Rosa Barreno	A1
Ana Patricia Andrade	A2
Laura Ayala	B1
Dalinda Gallegos	B2
Gabriela Villagrán	C1
Bélgica Gonzales	C2
Rubén Pilco	D1
Esteban Mejía	D2

**Tabla 17.** Tabla General de preguntas y respuestas de platos seleccionados

<b>Código</b>	<b>Reseña del Establecimiento</b>	<b>Plato que expende</b>	<b>Ingredientes de un plato</b>	<b>Preparación</b>	<b>Que es tradición</b>
<b>A1</b>	Guaneñita 1 es un establecimiento que expende comida típica y tradicional que se encuentra a una cuadra del redondel en donde está ubicada la estatua que representa lo artesanal que es el Cantón Guano es un negocio Familiar que comenzó hace 50 años	Chorizo	Carne cerdo, orégano, manteca de cerdo, achiote, sal, pimienta, comino, cebolla y ajo.	La carne de cerdo es molida y se le agregar el resto de ingredientes, la tripa de cerdo es rellena con la preparación anterior.	Son comidas que se han aprendido de familia y se transmiten al resto de las generaciones venideras.
		Fritada	Carne de cerdo, mote, curtido, lechuga, tomate, cebolla, chorizo, maduro	Se realiza la fritada en una paila con sal, mientras se cocina el mote, luego es	Son platos que se mantienen con el tiempo.



				acompañado con lechuga, ensalada de tomate y cebolla, y un maduro frito.	
<b>A2</b>	Este establecimiento que expende comida típica y tradicional a conocidos y extraños en el Cantón Guano. El negocio es familiar su tiempo de tradición es de 40 años en los cuales se ha ido ampliando el negocio para que pueda ser más acogedor para los clientes.	Cuy con papas	Cuy pelado y lavado, ajo, comino, sal, pimienta y tomillo para sazonar, cocinar las papas y acompañar con una <b>salsa de maní</b> : maní, leche, maicena; <b>ensalada</b> : lechuga, tomate y cebolla	El cuy es sazonado con el ajo, comino, sal, pimienta y tomillo, es llevado al horno de leña y acompañado con las papas cocidas. Para la salsa de maní se sofríe la cebolla blanca con achiote, se agrega la pasta de maní y la leche, dejar espesar.	Son las preparaciones que se realizaban en cocinas a leña, en ollas de barro que le daban un buen sabor a la comida.
		Llapingacho	Carne de cerdo, mote, tortillas de papa, curtido, tostado.	Se cocc la carne cerdo con ajo, cuando ya esté cocida se fríe similar a la fritada, esto es acompañado con el resto de ingredientes.	Fueron enseñadas por nuestros antepasados la cual no ha cambiado en su preparación ni en la adición de ingredientes.
<b>B1</b>	Este negocio es atendido por la hija de la	Caldo de pata	Pata de res, papas, cebolla blanca,	Se cocina la pata de res chamuscada y	Son comidas que se han ido

	señora Rosita realizando otras preparaciones ya que da como resultado de la deliciosa sazón, llegando turistas nacionales e internacionales a degustar la deliciosa gastronomía que se ofrece, en este establecimiento al igual que en el anterior los utensilios utilizados hacen que la gastronomía tenga ese sabor que lo caracteriza.		leche cilantro, ajo y mote.	se la porcionar en un olla, se agrega el resto de ingredientes picados finamente y se deja cocer para que se concentren los sabores.	adquiriendo con el pasar del tiempo y son tradicionales de un pueblo.
		Caldo de gallina	Gallina criolla, agua, papa nabo, papa, arveja, cebolla blanca, zanahoria, arroz, cilantro, ajo, comino.	Se lava la gallina y se le extrae la menudencia, se la despresa o se la pone entera a cocinar en una olla con agua y después se le agrega el resto de ingredientes a la misma olla en la que se cocina la gallina.	Es la comida que no ha cambiado y ha sido transmitida al resto de personas.
<b>B2</b>	El local tiene 40 años de existencia y fue heredado por la abuela de Dalinda hace 28 años, tiene capacidad para 150 personas, pues todos los días ofrecen al comensal gastronomía que hacen que sus	Yaguarlocro	Menudo de borrego, sangre de borrego, papas, maní tostado, leche, cebolla blanca, orégano, ajo, pimienta, aceite	Lavar el menudo con hierbabuena y limón, después poner a cocinar el menudo cuando ya esté listo picar finamente. En un sartén hacer un sofrito con ajo,	Son aquellos en los que se utiliza aun implementos antiguos que le dan un sabor rico a la preparación.

	paladares se vayan satisfechos.			aceite, orégano, cebolla blanca, y colorada, sal, comino, agregar el maní y leche y luego poner en la olla con los trocitos de menudo. Acompañar con la sangre cocinada, aguacate y tomate.	
		Hornado	Carne de cerdo, ajo, comino, sal, manteca de chancho, tomate, cebolla, cilantro, ají, mote, tostado, tortilla de papa	Aliñar el cerdo y mandar al horno hasta que el cuerito se reviente, hacer un chiriucho y acompañar con mote, tortillas de papa.	Son recetas aprendidas de nuestros antepasados que las transmitimos a nuestras generaciones.
<b>C1</b>	Tiene el local 15 años de tradición siendo la primera casa donde se elaboró las primeras cholas de las señoritas Jaramillo esta casa tiene 145 años es Casa Patrimonial y Gastronómica del Cantón Guano.	Cholas	Manteca de cerdo, levadura, harina de trigo, huevos, agua, sal, azúcar y panela molida	Tamizar los ingredientes secos y luego adicionar los ingredientes húmedos cuando tengamos una masa homogénea rellenar de dulce de panela, enviar al horno.	Son recetas de los antiguos ancestros que se fueron enseñando con el pasar del tiempo a nuevas generaciones.

		Empanadas	Manteca de cerdo, levadura, harina de trigo, huevos, agua, sal, azúcar y queso.	Tamizar los ingredientes secos y luego adicionar los ingredientes húmedos cuando tengamos una masa homogénea rellenar con queso	Son enseñanzas que se adquirieron de los abuelos o padres y ahora son practicadas con los hijos, nietos, etc.
<b>C2</b>	La propietaria la señora Bélgica Gonzales es la propietaria del establecimiento, es un lugar tradicional desde 1900 la antigua propietaria y la mujer que hizo las primeras cholas del Cantón Guano fue la señorita Mariana Jaramillo Vallejo luego esto viene como un trabajo familiar ya que la señorita Margarita fallece y queda en manos de las generaciones siguientes.	Muyuelos	Salvado de trigo, azúcar, agua, huevos, levadura y manteca de cerdo.	Tamizar los ingredientes secos y luego adicionar los ingredientes húmedos cuando tengamos una masa homogénea, formar pequeñas bolitas y enviar al horno.	Son recetas antiguas que se fueron adquiriendo por nuestros antepasados.
		Molletes	Harina de trigo, azúcar, agua, huevos, levadura y manteca de cerdo, carne de cerdo, clavo de olor.	Tamizar los ingredientes secos y luego adicionar los ingredientes húmedos cuando tengamos una masa homogénea, formar pequeñas bolitas y rellenarlas con la carne de cerdo cocinada aromatizada con clavo de olor canela	Son recetas enseñadas por los abuelos que se conservan aun en la familia.

				y desmenuzarla para rellenar y enviar al horno.	
<b>D1</b>	<p>Los propietarios pues en esta pequeña tienda se venden chicha huevona; ha sido un trabajo familiar pues cuando se vendía chicha huevona las personas en aquellas épocas escuchaban música en las antiguas rokokas.</p> <p>Esta panadería tiene su infraestructura de una casa antigua que conserva aun esa esencia de lo ancestral es así que en la misma atiende con Rubén atiende a sus clientes.</p>	Chicha huevona	Chicha de jora, azúcar, cerveza, huevos.	Se mezclan los ingredientes y se sirve.	Son preparaciones que fueron enseñadas por los bisabuelos de nuestros padres y han ido enseñándose a las nuevas generaciones.
		Chicha de jora	Maíz jora, agua, azúcar, clavo de olor, cebada	En un sartén tostar la cebada y el maíz de jora por 20 minutos, luego agregar en una olla con agua, azúcar, y clavo de olor hasta que reduzca después dejar fermentar en una olla de barro por 5 días.	Son transmitidos de generación a generación y no cambian su preparación.
<b>D2</b>	Es un negocio familiar que tiene 37 años de tradición el dueño actual es el Señor Esteban	Jucho	Capulí, maicena, durazno, panela, hierbas aromáticas.	Derretir la panela en agua hirviendo y agregando las hierbas aromáticas	Son enseñadas por nuestros antepasados en las cuales se

	Mejía nieto de la fundadora de este negocio que expende chicha huevona, fritada, llapingachos pero aparte la señora Marianita mamá de señor Esteban como otro negocio realizan el jucho y el champús bebidas que solo se los fines de semana o por ocasiones especiales.			, poner a cocinar el capulí, luego espesar con maicena y agregar el durazno,	utilizaban utensilios de la época e ingredientes propios de la zona.
		Champús	Hoja de arrayan, mote, harina de maíz, ishpingo, babaco, piña, naranjilla, azúcar y hierba aromáticas.	Se cocina la harina en agua luego se agrega los zumos de las frutas, azúcar y las hierbas aromáticas dejar cocer y al momento de servir agregar el mote.	Es la gastronomía que pertenece a un Cantón que fue enseñada por nuestros abuelos.

Elaborado por: Paucar, E. (2015)

### **Análisis General de la tabla de entrevistas**

Todas las personas entrevistadas tienen un conocimiento sobre gastronomía tradicional ya que ellos son los que expenden los platos más representativos y más consumidos en el Cantón, son personas que viven y sienten diariamente el turismo gastronómico y pudieron dar la información necesaria. Para ellos la gastronomía tradicional tiene que ver mucho con los antepasados pues de ellos se fueron adquiriendo lo que hoy en día saben ofrecer a sus comensales, la tradición es algo que nace con uno mismo solo depende de ir un momento a cocinar con los abuelos y se aprende esos toques especiales de los platos, supieron manifestar los colaboradores de la presente investigación.

## **VII. PROPUESTA**

### **ANTECEDENTES**

El trabajo de investigación “Registro de tradiciones Culinarias del Cantón Guano como Patrimonio Cultural Inmaterial, 2015” que se dará a conocer mediante la elaboración de una revista que anexa todos los datos relevantes de Guano, ya que esta necesidad se desglosa que hasta ahora no existe una revista, libros, programas u otros que den a conocerla gastronomía ancestral del anteriormente mencionado, decidí realizar el trabajo investigativo para dar a conocer por medio de este trabajo el producto de mi tema de propuesta.

### **JUSTIFICACIÓN:**

El Cantón Guano tiene gran variedad de gastronomía así como platos típicos y tradicionales de la zona, los cuales deben ser dados a conocer y mantenerse en las futuras generaciones, pues sería de relevante importancia la elaboración de esta revista debido a que en la Provincia mucho menos en el Cantón no existe un documento acerca de la gastronomía de Guano.

Esta revista es dirigida a todas las personas que tengan negocios, estudiantes de gastronomía, turismo, para aquellos que deseen comenzar un negocio y se puedan basar en la revista, para los turistas nacionales y extranjeros, para que así conozcan la cultura gastronómica, para que se puedan guiar y trasladarse al lugar para adquirir los platos tradicionales y típicos.

### **Objetivos**

- Elaborar una revista que mencione la cultura del Cantón Guano y su gastronomía tradicional y típica, como aporte al rescate gastronómico ancestral.
- Dar a conocer mediante la revista los productos y las preparaciones más relevantes del Cantón Guano.
- Diseñar recetas estándar con los platos típicos y tradicionales del Cantón que sirva como ayuda a la preparación y difusión de los habitantes del Cantón.

- **FUNDAMENTACIÓN**

El Ecuador posee gastronomía típica y tradicional en cada región que la conforma al igual se caracterizan por los ingredientes que se dan en cada zona; los atractivos turísticos del país son considerados los mejores del mundo pues el Cantón Guano forma parte de un pedacito del Ecuador el cual aun mantiene latente su gastronomía ancestral, sin olvidar que la gastronomía tiene un lazo que lo une directamente con el turismo.

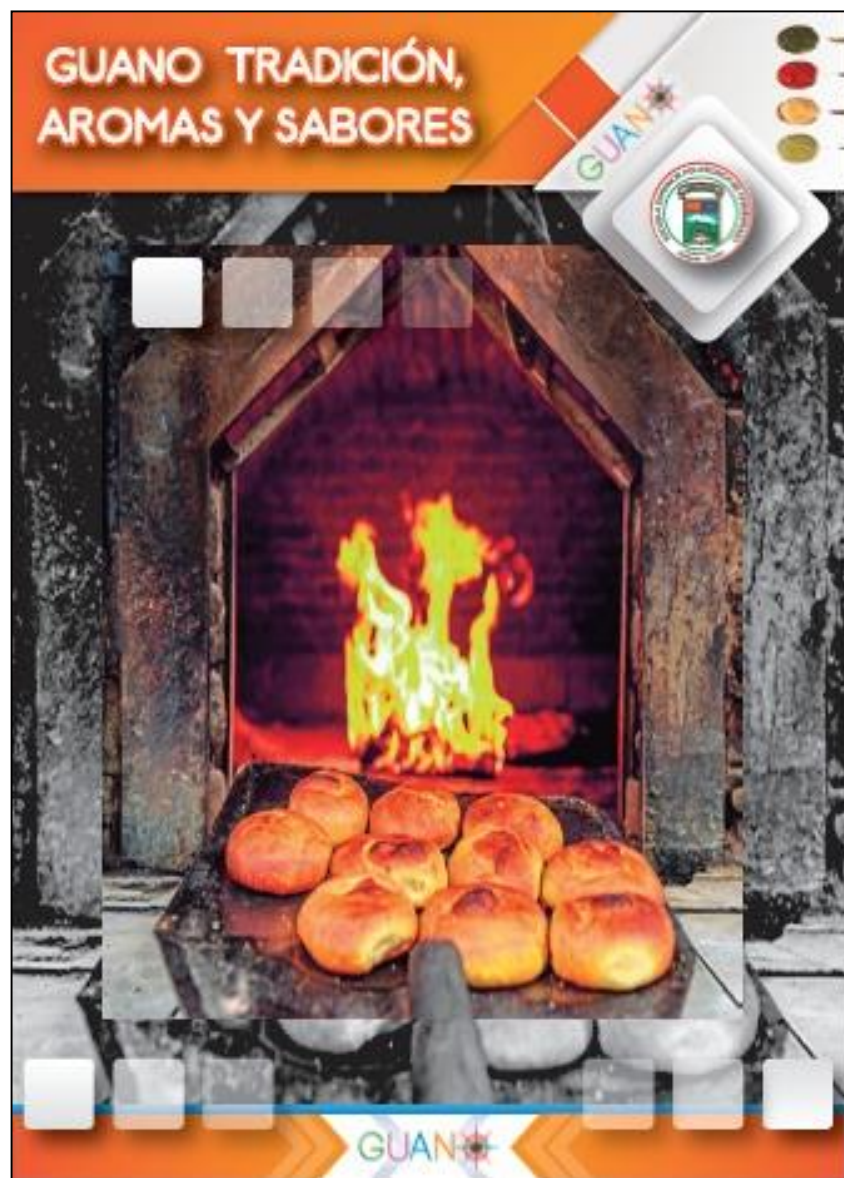
La gastronomía ha estado vinculada con el ser humano desde su existencia, pues no ha sido difundida de la mejor manera por ello la elaboración de la revista para contribuir con un desarrollo turístico y económico pues Guano es rico en tradiciones culinarias, ya que las mejores recetas se encuentran en las ollas de barro, cucharas de palo, fogones de leña como lo menciona el Chef Juan José Aniceto “Debemos volver nuestros ojos a los fogones ancestrales y saber que sin raíces no puede existir vanguardia o modernidad en la cocina” .



## DESARROLLO DE LA PROPUESTA

En este tema se describe cada una de las partes que conforman la revista.

**Portada:** Esta sección lleva el nombre de la revista que se titula: “Guano tradición, aromas y sabores” el logotipo de la universidad, el logotipo de promoción turística del Cantón Guano, como foto principal las tradicionales y conocidas Cholas que son metidas en horno de leña y finalmente la parte superior e inferior de la portada se complementa con un color naranja encendido.



**Contraportada:** La parte superior e inferior de la revista es de color naranja encendido, tiene parte del glosario y la bibliografía ya que es información necesaria para saber las fuentes de donde se obtuvo lo detallado en la revista, el logotipo de la universidad y de la promoción turística del Cantón Guano y finalmente en la parte inferior al publicidad del diseñador.



**Mise en place:** El término francés "Mise en place" significa, preparar, disponer todos los elementos necesarios para una determinada tarea o trabajo.

**Saltear:** Saltear es cocer un alimento a fuego vivo sobre un recipiente descubierto y con una pequeña cantidad de grasa. Típico: Muy original, particular o propio de algo o alguien.

**Tradición:** Transmisión oral, de generación en generación, de leyendas y costumbres de un pueblo.

**Turismo Gastronómico:** Es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes.

**FESTIVIDADES TRADICIONALES DE GUANO**

**Febrero:** Carnavales

**Marzo o Abril:** Semana santa

**Mayo:** Fiestas de la Parroquia San Isidro

**16 de julio:** Fiestas en honor a la Virgen del Carmen

**Octubre:** San Gerardo, San Lucas, El Rosario

**2 y 3 de noviembre:** Finados

**Noviembre:** Fiestas de la parroquia San Andrés

**8 de diciembre:** Fiestas de la Virgen María Inmaculada

**20 de diciembre:** Cantónización

**Bibliografía**

Aguilera, J. M. (2010). Ingeniería Gastronómica. Santiago de Chile: edicionesuc@uc.cl.

Arellano, C. O. (1995). GUANO: PASADO Y PRESENTE. CHIMBORAZO: EDICENTRO.

Barrera, J. P. (2010). Cocinas Regionales Andinas. Quito: Corporación Editora Nacional.

Cevallos, M. R. (2012). La Cocina Ecuatoriana. Barcelona - España: Lexus.

Montecinos, A. (6 de JULIO de 2013). PEREGRINO GASTRÓSOFO CENTRO EMPRESARIAL GASTRONÓMICO HOTELERO. Obtenido de PEREGRINO GASTRÓSOFO CENTRO EMPRESARIAL GASTRONÓMICO HOTELERO: <http://www.Definición-Turismo-Gastronómico-PeregrinoGastrósofo.html>

Pere Lavega Burgués, S. O. (2003). 1.000 Juegos y deportes populares y tradicionales. Barcelona: Paidotribo.

Pérez, C. (7 de Octubre de 2014). Nartusan. Obtenido de Panela: beneficios y propiedades: <http://www.nartusan.net/panela-beneficios-y-propiedades/>

UNESCO. (2012). Patrimonio Cultural Inmaterial. Obtenido de UNESCO: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?ig=es&pg=00002>

**Cuerpo:** Se encuentra, información del Cantón: Agradecimiento y Dedicatoria del trabajo de investigación, Presentación, Historia, Atractivos turísticos, Leyendas, División política del Cantón Guano, Juegos tradicionales.

**Agradecimiento y Dedicatoria del trabajo de investigación:** Se realiza un texto agradeciendo a quienes fue posible esta culminación mi etapa universitaria.





**Presentación:** Es una introducción resumida sobre el contenido de la revista.



**Historia del Cantón Guano:** Tiene la ubicación de Guano, temperatura, límites, superficie y los límites. En la parte derecha se encuentran los periodos históricos de los cuales se nota como va cambiando las creaciones puruháes con el pasar del tiempo de cada uno de ellos.

# HISTORIA


**La Provincia:** Chimborazo  
**Temperatura Promedio:** entre 16°C y 18°C  
**Superficie:** 460.4 Km<sup>2</sup>  
**Los límites del cantón son:**

- **Al norte** la provincia de Tungurahua
- **Al sur** con el cantón Riobamba
- **Al este** con el río Chambo
- **Al oeste** con el cantón Riobamba y una parte pequeña de la provincia de Bolívar

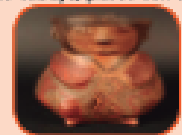
**Historia y Periodos de Guano**  
 Jijón y Caamaño en 1916 y 1919 hicieron hallazgos en el valle de guano y otros sitios de Riobamba y Ambato de las cuales se realizó la teoría de la cultura PURUHÁ. La cultura puruhá su nombre se debe a la cultura o nación indígena anteriormente a la conquista de los Incas, la ubicación geográfica fue en el centro del país (provincias de Tungurahua, Chimborazo, Bolívar), siendo Guano uno de los centros más importantes por su posición geográfica estratégica

## PERIODOS HISTÓRICOS DE GUANO

**Periodo de Tuncahuín:** Se encontraron objetos característicos de esta etapa como: pucos ollas, compoteras, platos con doble mango, anillos de cobre, "hupos" que son prendedores para sostener un reboto, en esa época la cerámica era decorada positiva y negativamente utilizaban colores como: el rojo, blanco y negro.




**Periodo de San Sebastián o Guano**  
 en esta época se encontraron cerámicas muy peculiares como cántaros antropomorfos, tripodes con soporte a modo de hojas de cabuya, platos con asa, vasos, timbales.




**Periodo de Blán-pala**  
 En este periodo, el más completo se obtuvo las diferentes cerámicas

- Cántaros antropomorfos
- Compoteras simples con labio saliente
- Tripodes profundos



**Periodo de Huasilec**  
 En el periodo Huasilec es la decadencia del arte puruhá, notándose una pobre ornamentación y degeneración del estilo en las cerámicas



03  
Página

GUANO

**Atractivos turísticos:** Son 6 los lugares más concurridos por turistas en el Cantón Guano cada uno con lo que ofrece y su fotografía respectiva.

**ATRATIVOS TURÍSTICOS DE GUANO**

**La Colina de Luishi**

Esta colina posee miradores y monolitos esculpidos a mediados del siglo XX (1924) por el artesano riobambefío Luis Felipe Reinoso en el cual se destaca la cara del inca, la vasija y el pescado

**Museo del Cantón**

El museo se caracteriza por tener una momia que era el primer guardián Franciscano de Guano de 1560, quien bautizo a los primeros indios del Cantón. El cuerpo del sacerdote Fray Lázaro de Santofimia está en buen estado pues tiene 500 años de existencia

**Ruinas del Monasterio de la Asunción**

El 5 de agosto de 1959 sacudió a Guano un terremoto causando múltiples daños entre uno de ellos fueron los escombros que quedaron de la iglesia; el significado de Asunción fue que va a servir para bautizar a la población fundada por los españoles

**04**  
Página

los años  
virgen la  
tidas de  
toros, procesiones, danzas, juegos  
artificiales, comparsas y la misa en  
honor a la virgen.

**05**  
Página

**Complejo Los Elenes**


Son consideradas aguas medicinales en enfermedades como: reumatismo, artritis, entre otras, pues pasan por enormes yacimientos de minerales radiactivos, considerándolas como aguas termales con propiedades curativas.

**Laguna Valle Hermoso**


Predomina la vegetación del tipo arbustiva, herbácea y en menor cantidad arbórea, se puede encontrar en el valle totora, anfibios, algas, patos, patillos.

**Leyendas:** Se encuentra en esta página dos leyendas siendo las más conocidas por los pobladores de Guano.

99



# LEYENDAS



**Mariangula:**

Una mujer que por temor a ser golpeada por su madre y su esposo por no saber cocinar, fue al cementerio a sacarles los órganos y carne a los difuntos para preparar con ella la comida del día en su casa.


Siempre hay que obedecer, respetar, amar a nuestros padres, porque ellos nos inculcan buenos valores. La desobediencia, las malas amistades, la ociosidad solo nos lleva a sufrir varios padecimientos como los que le sucedió a Mariangula por desobedecer a su madre, por tener malas amistades, y por dejarse llevar por el facilismo de la vida.


**Duende de San Gerardo**

En San Gerardo, población del cantón Guano, muy cerca de la ciudad de Riobamba, Juan trabajaba en un lugar muy distante del centro parroquial. Para llegar debía atravesar un bosque; salía de su casa a las 8 de la mañana y retornaba a las 8 de la noche. Cierta ocasión mientras volvía, creyó escuchar pasos. No dio importancia, pero más allá escuchó una voz ronca que le dijo: No mine atrás... Únicamente dame tu dignillo.

Así lo hizo y prosiguió su recorrido. Al día siguiente llevó una cajetilla y la voz nuevamente se dejó escuchar.

De nuevo observó que se trataba de un hombre muy pequeñito, portaba un látigo en su mano, y llevaba en su cabeza un sombrero muy grande. Juan se asustó y corrió desesperadamente. Al llegar a casa comentó lo sucedido y su madre le aconsejó llevar siempre un crucifijo. Así lo hizo y al día siguiente, el homrecillo no le pidió dignillos sino que empezó a castigarle con el látigo. Juan sacó de su camisa el crucifijo y el enano se esfumó como por encanto. Esta aparición y otras similares hicieron entender que se trataba del Duende de San Gerardo.





06

Página

**Juegos Tradicionales:** Los juegos son parte de la cultura de los pueblos y Guano posee juegos populares tradicionales que se los realiza en las festividades.





## JUEGOS TRADICIONALES

**Mamona:** La "mamona" o pelota nacional como se lo llama en la actualidad es un deporte propio de Ecuador, e incluso los balones que son utilizados en este ejercicio son fabricados por manos de artesanos. La práctica del deporte de la pelota nacional comenzó hace más de 60 años. Y actualmente, sus cultores buscan que este juego no se pierda.





**Palo encebado:** Es un poste de madera entre 10m-15m de altura, el cual es cubierto con manteca y en la parte de arriba del palo se colocan los premios que se obtienen únicamente al subir el poste completamente.

**Ecuaboley:** Es el juego más popular, tradicional y representativo del país. Este juego se lo realiza en una cancha y cada jugador tiene su función, entre la más importante anotar puntos para el equipo.



07  
Página

GUANO

## JUEGOS TRADICIONALES





**Elástico:** Organizados en grupos de 3 a 5 jugadores, bajo una señal saltan al al castillo que le toque, los castilleros que contengan la ficha deben saltar en varias y diversas formas: de un extremo a otro, montando el elástico, pisando el elástico; se debe combinar para estructurar series. Primero deben saltar a la altura de los tobillos, luego en las rodillas, después en la cintura, luego adás, sigue el cuello y luego por encima de la cabeza. Gana el jugador que realiza sin equivocaciones la serie establecida. Al momento de saltar en el elástico se puede aumentar la "mantecquilla" para hacer resbalar el elástico en el suelo.



**Trompos:** Consiste en hacer bailar al trompo, hacerlo girar la mayor cantidad de tiempo que muchas veces es acompañado de trucos. Los trompos antiguamente fueron de madera hoy en día se ha reemplazado por el plástico.



**Rayuela:** Se dibuja secciones con una tiza o muchas veces se las realiza en tierra dibujando con un palo las secciones, es un juego con varias personas que llenan su ficha y lanzan por orden ascendente de acuerdo

08  
Página

GUANO

Productos  
la gastronomía de  
conocer los

utilizados en las preparaciones gastronómicas de Guano.

Principales de  
Guano: Se da a  
productos más





## PRODUCTOS PRINCIPALES DE LA GASTRONOMÍA DE GUANO



**Arveja:** Es una leguminosa que se le encuentra con su grano tierno o seco; en la alimentación la arveja tiene gran relevancia.



**Ajo:** Es una especie culinaria muy apreciada, forma parte de la familia de las liláceas. Este ingrediente es uno de los principales ya que le aporta todo el concentrado de su sabor en las preparaciones.



**Manteca y Carne de cerdo:** Es una carne muy apetecida ya que combina muy bien por su amplia gama de texturas y sabores.



**Maíz:** Este producto al igual que la papa y el ají es un ingrediente representativo en la gastronomía ecuatoriana, desde épocas prehispánicas.



**Panella:** Es un endulzante extraído de la caña de azúcar suele ser ingrediente principal de algunas bebidas y en el país es base de varios postres típicos.



**Habas:** Tiene una apariencia firme y su color es verde, este legumbre es parte de un alimento inconfundible en la gastronomía Guaneña.



**Papa:** Tubérculo originario de los Andes sudamericanos, existen identificados dos mil especies de papas, en la Región Sierra formando parte de la dieta diaria de las personas y variedad de platos típicos.



**Cuy:** Es considerado uno de las carnes con mayor aporte nutricional, se le puede preparar de diversas maneras.

09  
Página

GUANO

**Materiales y Utensilios ancestrales de cocina:** Esta página muestra los utensilios utilizados en la gastronomía ancestral, son detallados y con su respectiva fotografía.

## MATERIALES Y UTENSILIOS ANCESTRALES DE COCINA





**Tinajas:** Recipientes con bocas comprimidas y labiadas, estos servían para almacenar los granos.



**Morteros:** Llamado mutoqa uchuy-yana este utensilio sirve para moler pequeñas porciones de alimentos como: ajo y ají.



**Ollas de barro:** Estas ollas de cerámica de forma esférica, ayudaban a exponer al calor la mayor superficie posible, estos fueron utilizados para estofar, hervir, cocinar al vapor.



**Tostadoras:** Conocidas como tiesto o cazuelas llanas empleadas para tostar maíz, en esas épocas uno de los alimentos básicos de los incas.



**Cántaros:** Recipiente en el cual los incas almacenaban la chicha, existían cántaros de 4 tamaños.



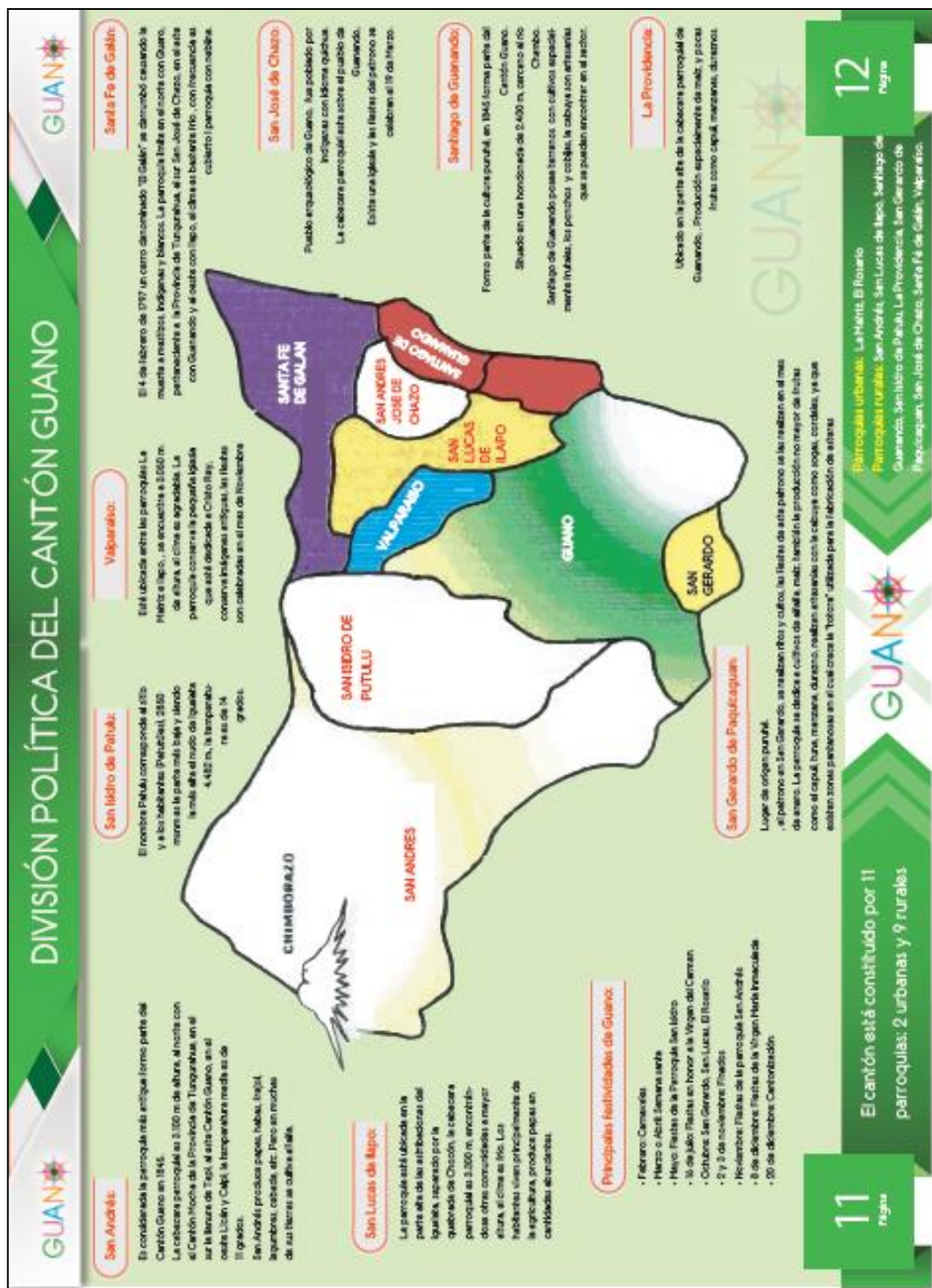
**Cucharones:** Llamado también Kayuna servían para pasar un líquido de un recipiente a otro.



10

Página

**División política del Cantón Guano:** Se muestra en esta página cada Cantón e historia sobre cada uno de ellos.





## GASTRONOMIA TÍPICA

**Recetas estándar:** Las recetas estándar de los platos investigados los más representativos del Cantón Guano que servirán de apoyo para propios y extraños, cada sección tiene su color respectivo.



### GASTRONOMÍA TÍPICA



Se caracteriza por ser elaborada con productos propios de la zona, siendo platillos únicos que se los realizan con frecuencia en el lugar y son preparados cotidianamente por las personas.




GASTRONOMIA TÍPICA

13




### CALDO DE PATA






El caldo de pata es una sopa típica que se prepara en varios países de Latinoamérica.

INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Pata de res	1000 g	Lavarla	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- En una olla de presión cocinar en agua la pata, el mote, y una rama de cebolla.</li> <li>2.- Lavar, cortar la papa en cubos. Reservar.</li> <li>3.- Realizar un refrito con la cebolla, ajo, sal, pimienta, achiote, achiro y comino.</li> <li>4.- Agregar el agua de cocción de las patas, el manijado con la leche y el mote.</li> <li>5.- Añadir los trozos de pata y el orégano.</li> <li>6.- Rectificar el sabor del caldo con sal y comino.</li> <li>7.- Servir bien caliente.</li> </ol>
Cebolla blanca	300 g	juliana	
Leche	500 g		
Pasta de mani	150 g		
Mote crudo	500 g	remojado	
Sal	o/n		
Comino	o/n		
Pimienta	o/n		
Achiote	30 ml		
Papas	1000 g	Dice médium	
Achiro	30 ml		<b>Nota:</b> Realizar con un picadillo con jitirito y cebolla blanca si es de su gusto y agregar al momento de servir.
Ajo	60 g	Brunoise	
Orégano	15 g		
Agua	300 ml		


14

## CALDO DE GALLINA



**Papanabo:**  
Tubérculo apetecible por su vitamina C y defolatos.



INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Arroz	100 g		1. En una cacerola poner a cocer la gallina.
Arveja	50 g		2. Luego trocearla y dejar el caldo.
Cebolla blanca	40 g	Brulise	3. Cocer las papas.
Ajo	30 g	Brulise	4. Realizar un refrito, cebolla, zanahoria y un poco de achote y añadir en el caldo el resto de ingredientes sobrantes.
Gallina	1 u	Lavar	5. Servir en un plato y poner la presa de gallina.
Papa nabo	300 g		6. Agregar el arroz cocido.
Zanahoria	50 g	Juliana fina	
Papas	500 g	Pelear	
Agua	1500 ml		

15

GUANAJA

## GASTRONOMIA

## GASTRONOMÍA TRADICIONAL



Se prepara de acorde a las tradiciones o fechas festivas y son propios de un pueblo transmitido de generación en generación.

GUANAJA

18

## CHORIZO DE GUANO



**Ajo:** Es una especie culinaria muy apreciada, forma parte de la familia de las liláceas. Este ingrediente es uno de los principales ya que le aporta todo el concentrado de su sabor en las preparaciones.



INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Carne de cerdo	1000 g	Picar en cuadros	1. Moler la carne de cerdo con la grasa y reservar en el refrigerador.
Grasa de cerdo	500 g	Picar	2. Licuar el ajo, cebolla, sal, comino, pimienta, orégano hasta que estén bien procesados y obtener una pasta homogénea.
Ajo	50 g	Machacado	3. Añadir la carne molida hasta que se integren bien los ingredientes.
Cebolla paitilla	50 g	brulise	4. Con una manga y una boquilla se rellena la tripa de cerdo y se amarra los extremos con el hilo de brida.
Sal	cin		5. Cocinar por 5 minutos en una olla con agua en ebullición.
Pimienta	20 g		6. Freír el chorizo hasta que se dore.
Comino	30 g		
Orégano	20 g		
Tripa de cerdo	4 m	Lavar	
Hilo de brida	cin		

19

GUANAJA

## DULCES



# FRITADA







**Fritada:** Plato típico de la región sierra que se conforma de : carne de cerdo, maduro , mote o tortillas de papa, chirichu o encurtido, maíz tostado.

INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Carné de cerdo	1000 g	Cubos grandes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- En una olla poner todos los ingredientes hasta que el agua se evapore.</li> <li>2.- Dorar la carne en la misma olla con la grasa que salió durante la cocción.</li> <li>3.- Rectificar el sabor con sal, pimienta y comino.</li> <li>4.- Se acompaña con tortillas de papa, chirichu, mote, maduro frito.</li> </ol>
Lonja de cerdo	500 g	Cubos grandes	
Agua	1500 ml		
Cebolla blanca	200 g	Cortes grandes	
Ajo	180 g		
Comino	cn		
Sal	cn		
Pimienta	cn		




20

## TRADICIONALES



# DULCES TRADICIONALES



DULCES TRADICIONALES



Los dulces presentados a continuación se caracterizan por ser elaborados a base de manteca de cerdo la cual le da una textura agradable.

23








## CHOLAS DE GUANO






**Panela:** Es un endulzante extraído de la caña de azúcar, suele ser ingrediente principal de algunas bebidas y en el país es base de varios postres típicos.


INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Harina de trigo	700 g	Tamizar	1.- Amasar la harina, sal, agua, azúcar y manteca de cerdo.
Manteca de cerdo	250 g		2.- Poner la levadura en la masa y dejar leudar por 20 minutos.
Panela	200 g	Molida	3.- Dividir en porciones de 40 gr, bolar y dejar leudar.
Sal	15 g		4.- Mezclar la panela molida con un poco de harina.
Levadura Fresca	30 g		5.- Rellenar los panchos con la mezcla anterior y dejar leudar.
Agua	250 ml	Tibia	6.- Hornear de 20 a 25 minutos.
Huevos	130 g		
Azúcar	45 g		




24




## EMPANADAS DE GUANO






**Harina de Trigo y Cebada:** Las harinas son extraídas de los cereales utilizados en cocina para la infinidad de preparaciones.



INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Harina de trigo	700 g	Tamizar	1.- Amasar la harina, sal, agua, azúcar y manteca de cerdo.
Manteca de cerdo	250 g		2.- Poner la levadura en la masa y dejar leudar por 20 minutos.
Queso Fresco	250 g	Trocear	3.- Dividir en porciones de 40 gr, bolar y dejar leudar.
Sal	15 g		4.- Mezclar el queso fresco con un poco de harina.
Levadura Fresca	30 g		5.- Rellenar los panchitos con la mezcla anterior, darle la forma de empanada y dejar leudar.
Agua	250 ml	Tibia	6.- Hornear de 20 a 25 minutos.
Huevos	130 g		
Azúcar	45 g		

25



## BEBIDAS TRADICIONALES



### BEBIDAS TRADICIONALES





BEBIDAS TRADICIONALES

El Ecuador es un país de maíz, dichas bebidas son elaboradas con este maravilloso producto que desde tiempos ancestrales ha sido base de la alimentación de nuestros pueblos.



28



### CHICHA HUEVONA






**Chicha:** Es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América; principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América.

INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACION
Chicha de jora	2000 ml		<b>1.-</b> Batir la chicha de jora, azúcar, cerveza, huevos, agua y dejar fermentar por un día. <b>2.-</b> Añadir el destilado de caña.
Cerveza	1000 ml		
Huevos	250 g		
Azúcar	100 g		
Destilado de caña	300 g		
Agua	300 g		



30





# JUCHO





**Jucho:** Bebida elaborada en la Región Sierra con: durazno y capulí, son frutas que se dan en los meses de diciembre hasta febrero.



INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Durazno	8 u	Dice small	<b>1.-</b> Cocer los duraznos con azúcar y agua. <b>2.-</b> Incorporar los capulíes y la canela. <b>3.-</b> Incorporar a la preparación maicena mezclando previamente con un poco de agua. <b>4.-</b> Rectificar el dulzor con panela.
Capulíes	500 g	Lavarlos	
Maicena	90 g		
Panela	300 g		
Agua	1500 ml		
canela	20 g		

31



**Cortes  
y**

**básicos de frutas  
verduras:** Existen

en las recetas estándar términos de cortes conocidos en gastronomía, esto ayuda a las personas que no tienen un conocimiento sobre el tema que facilita la elaboración de las preparaciones.

## CORTES BÁSICOS DE FRUTAS Y VERDURAS



### BRUNOISE

Cubos de 1 a 2 mm



### MAGEDONIA

Cubos de 4 mm



### JARDINERA

Tiras de 4 cm de largo  
4 mm de ancho  
4 mm espesor



### MIREPOIX

Corte irregular de  
1,5 cm de lado



### PERLAS

Cucharita  
Nº 8 al 12



### BIAIS

Rodajas finas en  
forma oblicua



### CUBOS GRANDES

Cubos de 2 cm



### CUBOS MEDIANOS

Cubos de 1 cm



### JULIANA

Tiras de 6 cm de largo  
2 mm de ancho  
2 mm espesor



### PAISANA

Cuadrado de 1 cm de lado  
por 1 a 3 mm de espesor



### VICHY

Rodajas de 2 mm  
de espesor, pueden  
ser lisas o canaladas

33

Página

GUANO  
COSTA RICA

**Cuadro Medidas y Equivalencias y Glosario:** En esta página se añade la tabla de medidas y equivalencias para facilitar la preparación de las recetas.

MEDIDAS Y  
EQUIVALENCIAS

Cantidad Producto	Cuchara 	Cucharilla 	Taza Grande 	Taza de café 
Agua	17 grs.	5 grs.	150 grs.	90 grs.
Azucar	18 grs.	7 grs.	120 grs.	70 grs.
Vino	17 grs.	5 grs.	150 grs.	90 grs.
Sal	18 grs.	7 grs.	-----	-----
Leche	17 grs.	5 grs.	150 grs.	90 grs.
Arroz	17 grs.	6 grs.	100 grs.	65 grs.
Cacao	12 grs.	4 grs.	-----	-----
Aceite	12 grs.	4 grs.	140 grs.	75 grs.
Harina	15 grs.	5 grs.	100 grs.	60 grs.

**GLOSARIO**

**Ancestral:** Relativo a lo antepasado, costumbre ancestral. Sinónimo de tradicional, remoto, hereditario.

**Costumbres:** Costumbres son todas aquellas acciones, prácticas y actividades que forman parte de la tradición de una sociedad y que están profundamente relacionadas con su identidad, con su carácter único y con su historia.

**Concassé:** Por medio de un escalado retirar la piel del tomate para luego extraer las semillas y cortar en cuadros pequeños.

**Cultura:** El conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición, expresada por un grupo o individuos.

**Gastronomía:** Es el arte de comer bien, sinónimo de cocina y buena mesa.

**Patrimonio Cultural Inmaterial:** Comprende los usos, representaciones, conocimientos, técnicas, tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestras futuras generaciones.

**Patrimonio Cultural Material:** El Patrimonio Cultural Material es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico.

34  
Página

## VIII. CONCLUSIONES

- Al investigar y analizar los referentes teóricos se pudo diferenciar de forma clara y precisa las definiciones sobre gastronomía típica y tradicional siendo la primera una gastronomía que se caracteriza por ser elaborada con

productos propios de la zona, siendo platillos únicos que se los realiza con frecuencia en el lugar y son preparados cotidianamente por las personas, en cambio la gastronomía tradicional se prepara de acorde a las tradiciones o fechas festivas y son propios de un pueblo transmitidos de generación en generación.

- La investigación permitió conocer a fondo las tradiciones, costumbres, y sobre todo la gastronomía típica y tradicional de Guano, ya que algunos platos tradicionales son preparados de acuerdo a la festividad que se acerca o que se realice en su momento y son desconocidas por las personas del Cantón.
- .
- Se concluye que la preparación de los platos es desconocida para muchos pobladores del Cantón Guano, así como sus tradiciones, cultura, costumbres, etc. por lo cual la revista servirá como información básica de guía para propios y extraños.

## **IX. RECOMENDACIONES**

- Se recomienda realizar una actualización de datos históricos y culturales del Cantón Guano para que dicha información este a disponibilidad y destinada a personas que deseen realizar trabajos investigativos, libros , manuales

etc., ya que ayudaría a enriquecer mucho más el conocimiento de los pobladores para transmitir a las nuevas generaciones y a los extraños que quieran conocer sobre la misma.

- Realizar ferias informativas para dar a conocer las costumbres, tradiciones, gastronomía típica y tradicional del Cantón Guano logrando así un fortalecimiento y sostenibilidad de identidad.
- Se recomienda utilizar los ingredientes básicos, las especias que la conforman y utensilios adecuados a cada una de las recetas para mantener la tradición y sobre todo sus sabores.

## **X. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

Achiote, R. (10 de diciembre 2015). *Achiote Ecuador Cuisine*. Obtenido de Achiote Ecuador Cuisine: <http://achiote.com.ec/>

- Agro Ecuador. (2015). La papa en Ecuador. *Agro Ecuador*, pag.28.
- Aguilera, J. M. (2010). *Ingeniería gastronómica*. Santiago de Chile: edicionesuc@uc.cl.
- Almeida, C. (2008). *recuperación de alimentos ancestrales en la cocina moderna la mashua*. Quito.
- AME. (2012). *Asociación de Municipalidades Ecuatorianas*. Obtenido de <http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/65-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-chimborazo/263-canton-guano>
- Anderson, S., & Bagarozzi, D. (1996). *Mitos personales, matrimoniales y familiares*. Barcelona: paidós saicf.
- Aniceto, C. J. (2014). Cocinas ancestrales ecuatorianas . (I. Pico, Entrevistador)
- Arellano, C. O. (1995). *Guano: pasado y presente*. Chimborazo: Edicentro.
- Arjona perez, M. (1988). *Patrimonio e identidad*. México: Libriad.
- Barandiaran, M. (2012). La cocina tradicional es el resultado de la cocina más innovadora". (C. P. tv, Entrevistador)
- Barrera, J. P. (2010). *Cocinas Regionales Andinas* . Quito: Corporación Editora Nacional.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Bogotá: Pearson Educación.
- Briones, G. (2002). *Metodología de la investigación cuantitativa en las Ciencias Sociales*. Bogotá: ARFO.
- Botanical-Online.com*. ( 15 noviembre 2008). Obtenido de Botanical-Online.com: <http://www.botanical-online.com/tiposdetuberculos.htm>
- Carla, V. M. (2012). *Identificación y caracterización de los códigos gráficos de la cultura de guano: Diseño de personajes representativos*. Riobamba.
- Casas, F. (2015). Tradiciones Culinarias. *Tradiciones Culinarias*. Quito
- Castell, roberto. (1984). Vocabulario básico de cocina. *Diccionario enciclopédico castell4*. la roca del vallès - Barcelona: Castell. Obtenido de diccionario enciclopédico castell4.
- Castillo, C. (7 de enero de 2013). *Bitagora Ciencias Sociales*. Obtenido de Bitagora Ciencias Sociales: <http://bitacoracienciasocialertercerobat.blogspot.com/2013/01/costumbres-y-fiestas-cada-region-y.html>

- Castro, J. (23 de marzo de 2010). *Investigación De la cultura gastronómica del Cantón Arenillas, Provincia del Oro para fortalecimiento del sector Turístico*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1693/1/84T00055.pdf>
- Castro, J. (2010). *Investigación de la cultura gastronómica del canton arenillas , Provincia del oro para fortalecimietno del sector turístico*. Trabajo de titulación. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba
- Cevallos García, G. (1988). *Obras Completas del VII Arte, Temas Generales y Ecuatorianos*. Cuenca: Graficas Hernadez.
- Cevallos, M. R. (2012). *La Cocina Ecuatoriana*. Barcelona - España: Lexus.
- CISA Consejo Indio de Sud América (29 de JULIO de 1992). *Estudio del Control y la Posesion de la Propiedad Cultural de los Pueblos Indigenas*. Obtenido de el folklore - patrimonio cultural de los pueblos indigenas: <http://www.puebloindio.org/CISA/cisafolk.htm>
- Cliffor, G. (1988). *La interpretacion de las culturas*. Barcelona: GEDISA.
- Couder, E. D. (1998). *Diversidad Cultural y Educación en Ibeoamérica*. Revista Iberoamericanan de Educacion.
- Cuestos, M. P. (2011). El patrimonio cultural conceptos basicos. En M. P. Cuetos, *el patrimonio cultural conceptos basicos* (pág. 78). España: prensas Universitarias de Zaragoza.
- El Comercio. (19 de Octubre de 2011). *Gastronomía*. Obtenido de Odiadas por unos y amadas por otros, el valor nutricional de las vísceras: <http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/odiadas-amadas-otros-valor-nutricional-visceras-noticia-1320205>
- El Telégrafo. (4 de Enero de 2013). La gastronomía se explica desde su origen vegetal . *Cultura*.
- El mercurio. (07 de Octubre de 2012). *La chicha de jora: identidad cultural y gastronómica*. Obtenido de La chicha de jora: identidad cultural y gastronómica: [http://www.elmercurio.com.ec/351923-la-chicha-de-jora-identidad-cultural-y-gastronomica/#.VVwBO09\\_Oko](http://www.elmercurio.com.ec/351923-la-chicha-de-jora-identidad-cultural-y-gastronomica/#.VVwBO09_Oko)
- El Telégrafo. (25 de Mayo de 2014). *El sabor de la cocina ancestral*. Obtenido de Cultura: <http://www.telegrafo.com.ec/noticias/quito/item/el-sabor-de-la-cocina-ancestral.html>
- El Universo. (28 de Septiembre de 2014). *El ajo y sus beneficios para la salud*. Obtenido de El ajo y sus beneficios para la salud:

<http://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/09/28/nota/4046016/ajo-sus-beneficios-salud>

El Universo. (21 de Mayo de 2015). Intercultural. *Riobamba busca revivir los utensilios de antaño*, pág. 12.

Equipo naya. (15 de 6 de 2014). *Diccionario de mitos y leyendas*. Obtenido de creencias populares y santos milagrosos: [http://www.cuco.com.ar/diferencia\\_mitos\\_y\\_leyendas.htm](http://www.cuco.com.ar/diferencia_mitos_y_leyendas.htm)

Eugenio. (9 de diciembre de 2009). *Gastronomia Internacional*. Obtenido de Gastronomía Internacional: <http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>

Espinosa, P. (1996). *Raíces y tubérculos andinos cultivos marginados en el Ecuador* (1ra Edición ed.). Quito: ABYA-YALA.

Facil, D. A. (2007). *definicion abc tu diccionario hecho facil*. obtenido de definicion abc tu diccionario hecho facil: <http://www.definicionabc.com/social/costumbres.php>

FAO. (1991). *Raíces, tubérculos, plátanos y bananas en la nutrición humana*. Roma.

Flores, G. M., Garza, M. G., & Marina, C. T. (2004). *Iniciación en las Técnicas Culinarias segunda edición*. México: LIMUSA.

Gallardo, C. (2012). *Ecuador Culinario*. Quito: Ediecuadorial.

Gispert, C. (2002). *Enciclopedia Práctica de la Agricultura y la Ganadería* (1ra Edición ed.). España: Oceano Grupo Editorial.

Guerrero, J. V. (9 de marzo de 2012). *DSPACE ESPOCH*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1693/1/84T00055.pdf>

Halberstadt, J. (26 de enero de 2013). *ecuador explorer.com*. Obtenido de ecuador explorer.com: <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/cultura-ecuatoriana.html>

Hermana, B. (2002). *Manual de producción de quinua de calidad en el Ecuador*. Quito.

Ibañez, F. (2001). *Análisis sensorial de alimentos: Métodos y aplicaciones*. Barcelona: Springer - Verlag Iberica.

Ibero, I. M. (2014). "Mi filosofía es la de la cocina tradicional". (C. d. tv, Entrevistador)



- Icart, T., & Pulpón, C. F. (2006). *Elaboración y presentación de un proyecto de investigación y una tesina*. Barcelona: Adolf Florensa.
- Instituto Ibeomaricano del Patrimonio Natural y Cultural del CAB. (2006). *Patrimonio Cultural en la Tradición de Finados*. Quito: IPANC.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2010). *Guías de bienes culturales del Ecuador*. Quito: Ediecuatorial.
- Jiménez, R. G. (2010). *A Fuego Lento*. Obtenido de El trigo cereal histórico: <http://www.afuegolento.com/noticias/220/firmas/rgarcia/7292/el-trigo-cereal-historico>
- Jiménez, R. G. (23 de Febrero de 2010). *A Fuego Lento*. Obtenido de El trigo cereal histórico: <http://www.afuegolento.com/noticias/220/firmas/rgarcia/7292/el-trigo-cereal-historico>
- Kelinger, & Lee. (2002). *Investigación del Comportamiento. Metodos de la Investigacion en Ciencias Sociales*. Mexico: McGraw-Hill.
- Latinos, G. (2012). *Ciencia, tecnologia e industria de los alimentos*. Discovery Book.
- Lilyan Benitez, A. G. (1990). *Culturas ecuatorianas Ayer y Hoy*. Quito: Abya Yala.
- López, A. M., Carabias Muñoz, L., & Díaz Paniagua, E. (2011). ofertas Gastronomicas. En A. M. López, L. Carabias Muñoz, & E. Díaz Paniagua, *ofertas gastronomicas* (pág. 4). Madrid, España: Ediciones parainfo.
- Macias Reyes, R. (2012). *Trabajo sociocultural comunitario, fundamentos epistemologicos, metologicos y practicos*. Madrid: Eumed.
- Males, P. M. (2014). Estado del arte del patrimonio cultural inmaterial . En P. M. Males, *estado del arte del patrimonio cultural inmaterial* (págs. 242 - 243). Quito.
- Martínez, A. G. (2010). *Técnicas Culinarias*. Madrid: Akal.
- Mathinson, D. (2003). *El libro de las buenas costumbres*. Barcelona: amar editorial
- Mejeant, L. L. (2001). *Culturas y lenguas indigenas del ecuador*. Macas: Revista Yachaikuna.
- Mena, M. B. (2014). El cultivo del ajo y el clima en el Ecuador. *INAMHI*.
- Mikuy, Allin, & Sumak. (2010). *Gastronomia Tradicional Altoandina*. Santiago de Chile: D-FAO.
- Minagri (Perú). (18 de Septiembre de 2013). *Pulimetro*. Obtenido de Pulimetro: <http://publimetro.pe/actualidad/noticia-ministerio-agricultura-declara-dia-nacional-cuy-16760>

- Ministerio de turismo, E. (2012). *Ecuador culinario saberes y sabores*. Quito: perseus.
- Montecinos, a. (6 de julio de 2013). *peregrino gastrósofo centro empresarial gastronómico hotelero*. obtenido de peregrino gastrósofo centro empresarial gastronómico hotelero: [http://www.Definición-Turismo-Gastronómico-Peregrino Gastrósofo.html](http://www.Definición-Turismo-Gastronómico-Peregrino-Gastrósofo.html)
- Ospina, J. (1998). *Producción Agrícola 2*. Colombia: Editores Terranova.
- Patrimonio, M. D. (13 de octubre 2013). *Ministerio de cultura y patrimonio*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Pere Lavega Burgués, S. O. (2003). *1.000 Juegos y deportes populares y tradicionales*. Barcelona: Paidotribo.
- Pérez, F. (2012). *Nutrición y alimentación humana*. Noviembre: Universidad de Murcia.
- Pérez, M. A. (2002). *Reposteria*. España: CIMA express.
- Pérez, C. (7 de Octubre de 2014). *Nartusan*. Obtenido de Panela: beneficios y propiedades: <http://www.natursan.net/panela-beneficios-y-propiedades/>
- Pérez, C. (11 de Febrero de 2015). *Aporte nutricional de las habas*. Obtenido de Aporte nutricional de las habas: <http://www.natursan.net/informacion-nutricional-habas-tabla/>
- Peterson, J. (2007). *La Cocina Esencial*. Barcelona: Tandem Verlag GmbH.
- Pino, E. A. (22 de abril 2014). *Enciclopedia del ecuador*. Obtenido de <http://www.enciclopediadelecuador.com/temasOpt.php?Ind=1644&Let=>
- Ponté, J. D.(11 febrero de 2013). *portal informativo de salta*. obtenido de nciclopedia on-line de la provincia de salta-argentina: <http://www.portaldesalta.gov.ar/folklore.html>
- Ponti, G. (2011). *La cuchara de plata*. Italia: Phaidon.
- Quelal, M. (2012). *Obtención de rodajas fritas “chips” de mashua (Tropaeolum tuberosum) aplicando la tecnología* . Quito.
- Ramírez, J. (2012). *Analisis Sensoriales: Pruebas orientadas al consumidor*. Cali.
- Ramos, E. (24 Julio de 2008). *GestioPolis*. Obtenido de GestioPolis: <http://www.gestiopolis.com/economia/metodos-y-tecnicas-de-investigacion.htm>
- Revista Familia. (21 de Julio de 2011). *las fiestas populares del ecuador*. obtenido de las fiestas populares del ecuador:

<http://www.revistafamilia.com.ec/articulos-mi-ecuador/2379-las-fiestas-populares-del-ecuador>

Revista El Agro. (2015). Produccion de Cebada. *El Agro*, 19-20.

Revista La Familia. (2011). Las Fiestas Populares del Ecuador. *La Familia*.

Rivero, D. S. (2008). *Metodología de la Investigación*. Shalom.

Rogel, S. (1 de Noviembre de 2009). *Concepto literario de mito y leyenda*. Obtenido de <http://mitologiaysabiduriaancestral.blogspot.com/2009/11/concepto-literario-de-mito-y-leyenda.html>

Rosi. (11 de febrero de 2010). *Gastronomia Ecuatoriana*. Obtenido de Gastronomi Ecuatoriana: <http://rosi-gastronomiaecuatoriana.blogspot.com/2010/02/caracteristicas-de-la-gastronomia.html>

Sabrosía. (20 de Diciembre de 2012). *Sabrosía*. Obtenido de Conoce la manteca de cerdo: <https://www.sabrosia.com/2012/12/conoce-la-manteca-de-cerdo/>

Sampieri, R. H., Fernández, & Baptista. (2010). *Metodologia de la Investigación*. México: Mexicana.

Sánchez, D. J. (17 de marzo de 2010). *Ecuaworld.com.ec*. Obtenido de [ecuaworld.com.ec: http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)

Secretaria de Estado de Cultura y Educacion, S. (1968). *Definicion de cultura y tradiciones nacionales*. La Rioja.

Secretaria nacional de planificacion y desarrollo. (2013-2017). *plan nacional del buen vivir*. Quito: Senplades 1ra Edicion.

Tabera, J. C. (2006). *Manual didáctico de cocina tomo 1*. España: Innovacion y cualificación.

Tamayo, M. (2004). *El proceso de la investigación*. México: Limusa.

Tanguila, L. E. (2014). Historia de Arajuno. (E. W. A., Entrevistador)

Tandazo, A. (11 de JULIO de 2014). *SURTREK*. Obtenido de <http://www.surtrek.org/blog/los-mercados-indigenas-de-los-andes-ecuatorianos/>

Tenesaca, F. M. (2013). *DSPACE ESPOCH*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/2759/1/23T0352%20ALLAICA%20FANNY.pdf>

UNESCO.( significado sigla) (1982). *Patrimonio cultural*L. México.

UNESCO. (5 de abril 2002). Declaración Universidad de la diversidad cultural. En K. Matsuura, *Declaración universidad de la diversidad cultural* (pág. 9).

UNESCO. (11 de febrero de 2001). *Declaración universiad de la diversidad cultural*. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/outline/#topPage>

UNESCO. (27 de octubre 2012). *Patrimonio cutural inmaterial*. Obtenido de UNESCO: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002>

Varaz, I. G. (2005). *Conservacion de bienes culturales: Teoria, historia, principios y normas*. Perú

Veintimilla, A. (20 de Julio de 2015). El mapa de las chichas ecuatorianas. *El Comercio*. [www.elcomercio.com/tendencias/chicha-ecuador-gastronomía-bebida-tradición.html](http://www.elcomercio.com/tendencias/chicha-ecuador-gastronomía-bebida-tradición.html).

## LEYES Y DOCUMENTOS

- Constitución de la República del Ecuador 2008
- Plan del buen vivir
- Ley de turismo
- Gobierno autónomo descentralizado municipal del Cantón Guano
- Diccionario Castell

## XI. ANEXOS

### ANEXOS DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACION

#### Anexo de instrumentos de investigación 01. Encuesta



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**Objetivo:** Recopilar información de las tradiciones culinarias del Cantón Guano, como Patrimonio cultural inmaterial, de esta manera se logrará tener conocimiento de la Cultura gastronómica del Cantón.

**NOTA:** Conteste con la mayor seriedad posible y marque con una X su respuesta.

**Edad:**

**Sexo:**

Masculino:

Femenino:

**1.- ¿Cuáles son los principales productos agrícolas que se dan en el Cantón Guano?**

**Chochos**

- Maíz
- Papas
- Quinoa
- Mellocos
- Trigo
- Cebada
- Mashua
- Arveja

**2.- ¿Cuáles son los condimentos utilizados para la elaboración de los platos del Cantón Guano?**

- Albahaca
- Ajo
- Sal
- Comino
- Pimienta

**3.- ¿Cuál es el método de preparación de alimentos que más utiliza?**

- Ancestral (cocción a leña - secado al sol)

- Moderno (cocina a gas – microondas-inducción)
- Mixto
- 

**4.- ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina antigua utilizaba o utiliza usted para sus preparaciones?**

- Ollas de barro
- Tiesto
- Pilchi
- Piedra de moler
- Cuchara de palo
- Bateas de madera
- Tulpas

**5.- Seleccione con una X según la importancia que le da usted a los siguientes platos tradicionales del Cantón.** (Tome en cuenta que el número 1 es el más importante)

<b>Platos tradicionales</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
Chorizo de guano									
Locro de cuy									
Fritada									
Cuy asado									
Conejo asado									
Tortillas en piedra									
Tripa mishqui									
Chigüiles									
Llapingachos									

**6.- Seleccione con una X según la importancia que le da usted a los siguientes platos típicos del Cantón.** (Tome en cuenta que el número 1 es el más importante)

<b>Platos típicos</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
-----------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------

Caldo de pata										
Caldo de 31										
Hornado										
Papas de Cuero										
Cevichochos										
Llapingachos										
Yaguarlocro										
Humitas										
Caldo de gallina										
Tamales										

**7.- Seleccione con una X según la importancia que le da usted a los siguientes dulces tradicionales del Cantón Guano.** (Tome en cuenta que el número 1 es el más importante)

<b>Entremeses/ Postres</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
Cholas									
Muyuelos									
Empanadas									
Espumilla									
Helados de paila									
Molletes									
Pan con higos									
Buñuelos									
Quimbolitos									

**8.- Seleccione con una X según la importancia que le da usted a las siguientes bebidas tradicionales del Cantón Guano.** (Tome en cuenta que el número 1 es el más importante)

<b>Bebidas Tradicionales</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>

Champús										
Jucho										
Chicha de jora										
Chicha huevona										
Colada Morada										
Chaguarmishqui										
Horchatas										

**9.- ¿Qué tradiciones del Cantón Guano practica con frecuencia?**

- El domingo de ramos salir en familia a confesarse y bendecir el ramo en señal de que la semana santa comienza.
- En semana santa en la noche se reúne la familia en la noche para conversar y pelar granos con los que prepararan la fanesca.
- En el día de los difuntos realiza ritos, oraciones y la colocación de ofrendas florales y alimentos a los que ya partieron de este mundo.
- Se honra la naturaleza y principalmente el ciclo de los cultivos esta fiesta es conocida como la fiesta del sol y agradecimiento a la Pacha Mama, se sale en familia a desfiles y a degustar la gastronomía típica.

**10.- Seleccione las fiestas tradicionales del cantón Riobamba que usted conoce**

- **Febrero:** Carnavales
- **Marzo o Abril:** Semana santa
- **Mayo:** Fiestas de la Parroquia San Isidro
- **16 de julio:** Fiestas en honor a la Virgen del Carmen
- **Octubre:** San Gerardo, San Lucas, El Rosario
- **2 y 3 de noviembre:** Finados
- **Noviembre:** Fiestas de la parroquia San Andrés
- **8 de diciembre:** Fiestas de la Virgen María Inmaculada
- **20 de diciembre:** Cantonización



**11.- ¿Cuáles de estos atractivos turísticos del Cantón Guano conoce usted?**

- Laguna vista hermosa
- Complejo Los Elenes
- Colina de Lluishig
- Museo del Cantón
- Ruinas del monasterio de la Asunción
- Iglesia la Inmaculada
- Reserva de producción Faunística Chimborazo

**12.- ¿Cree usted necesario que se registre las tradiciones culinarias del Cantón Guano para su posterior difusión?**

SI

NO

¿Porque?.....  
.....  
.....

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

## **Anexo de Instrumento de Investigación 02.- Entrevista**



### **ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**Entrevistado:**

**Entrevistador:**

**Fecha:**

Como estudiante de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía; permita dirigirme hacia usted de la manera más comedida y agradecerle por la información que pueda proporcionarme sobre La gastronomía tradicional de los platos más consumidos en su establecimiento, la que ayudara a la elaboración de una revista que contiene cultura, tradiciones y gastronomía del Cantón Guano.

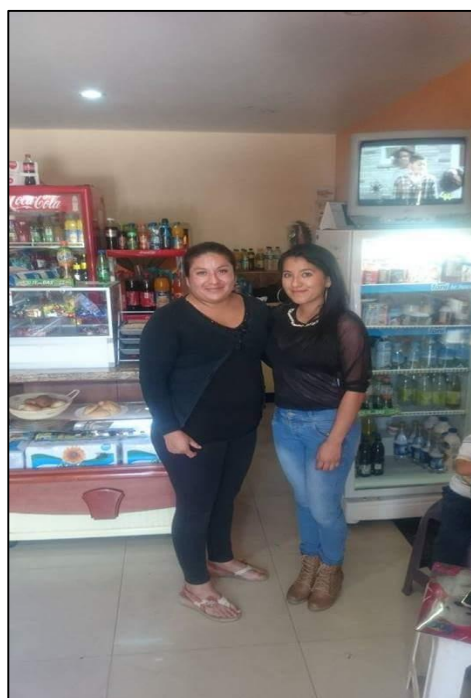
- 1.- ¿Cuánto tiempo de tradición tiene su establecimiento?
- 2.- ¿Qué platos típicos o tradicionales expende?
- 3.- De los anteriores ¿Cuál es el plato más consumido por los clientes?
- 4.- ¿Cuáles son sus ingredientes?
- 5.- ¿Cuál es su forma de preparación?
- 6.- ¿Qué es para usted gastronomía tradicional?

## ANEXOS FOTOGRÁFICOS DE APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS

**Fotografía 01.** Museo del Cantón



**Fotografía 02.** Entrevista elaboración de las cholas



**Fotografía 03.** Entrevista elaboración chorizo

**Fotografía 04.** Entrevista elab. de chicha huevona



**Fotografía 05.** Aplicación de Encuestas



**Fotografía 06.** Aplicación de encuestas



**Fotografía 07.** Ruinas de Asunción

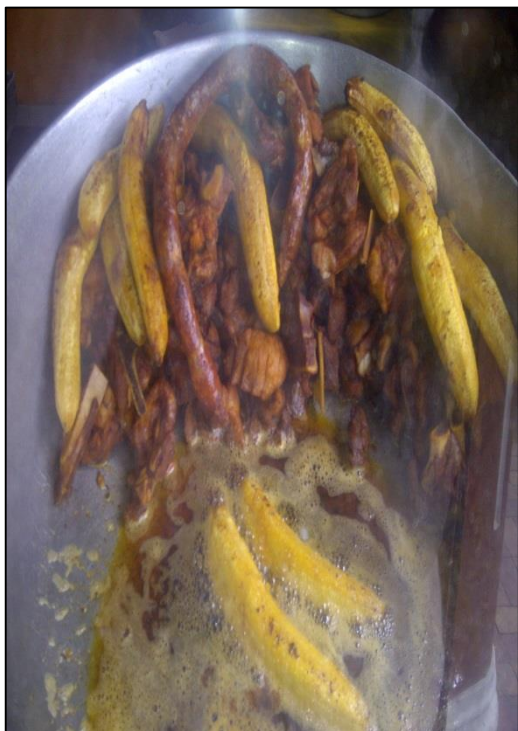


**Fotografía 08** Valle hermoso





**Fotografía 09.** Fritada



**Fotografía 10.** Cholas de Guano



## ANEXO DE REVISTA GUANO TRADICIÓN, AROMAS Y SABORES.

### GUANO TRADICIÓN, AROMAS Y SABORES



**Mise en place:** El término francés "Mise en place" significa, preparar, disponer todos los elementos necesarios para una determinada tarea o trabajo.

**Saltear:** Saltear es cocer un alimento a fuego vivo sobre un recipiente descubierto y con una pequeña cantidad de grasa.

**Típico:** Muy original, particular o propio de algo o alguien.

**Tradición:** Transmisión oral, de generación en generación, de leyendas y costumbres de un pueblo.

**Turismo Gastronómico:** Es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes.

**Bibliografía**

Aguilera, J. M. (2010). Ingeniería Gastronómica. Santiago de Chile: edicionesuc.cl.

Arellano, C. O. (1995). GUANO: PASADO Y PRESENTE. CHIMBORAZO: EDICENTRO.

Barrera, J. P. (2010). Cocinas Regionales Andinas. Quito: Corporación Editora Nacional.

Cevallos, M. R. (2012). La Cocina Ecuatoriana. Barcelona - España: Lexus.

Montecinos, A. (6 de JULIO de 2013). PEREGRINO GASTRÓSOFO CENTRO EMPRESARIAL GASTRONÓMICO HOTELERO. Obtenido de PEREGRINO GASTRÓSOFO CENTRO EMPRESARIAL GASTRONÓMICO HOTELERO: <http://www.Definición-Turismo-Gastronómico-PeregrinoGastrósofo.html>

Pere Lavega Burgués, S. O. (2003). 1.000 Juegos y deportes populares y tradicionales. Barcelona: Paidotribo.

Pérez, C. (7 de Octubre de 2014). Nartusan. Obtenido de Panela: beneficios y propiedades: <http://www.nartusan.net/panela-beneficios-y-propiedades/>

UNESCO. (2012). Patrimonio Cultural Inmaterial. Obtenido de UNESCO: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002>

**FESTIVIDADES TRADICIONALES DE GUANO**

Febrero: Carnavales

Marzo o Abril: Semana santa

Mayo: Fiestas de la Parroquia San Isidro

16 de julio: Fiestas en honor a la Virgen del Carmen

Octubre: San Gerardo, San Lucas, El Rosario

2 y 3 de noviembre: Finados

Noviembre: Fiestas de la parroquia San Andrés

8 de diciembre: Fiestas de la Virgen María Inmaculada

20 de diciembre: Cantonización





### GUANO



**AGRADECIMIENTO**

Para la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, en especial a la Escuela de Gastronomía; por haberme brindado la oportunidad de formarme como persona en mi vida familiar y profesional, por los conocimientos adquiridos durante toda mi etapa de estudio en el área que me apasiona y el cual ejerceré en un futuro. Al igual un agradecimiento infinito a las señoras miembros de mi tesis Ing. Natalia Veloz DIRECTORA de Tesis, Ing. Gabriela Hidalgo MIEMBRO, por su paciencia y aportación de conocimientos para el desarrollo de la investigación.


**DEDICATORIA**

El presente trabajo no hubiese sido posible sin el apoyo incondicional de mis queridos padres, mis tíos y mi hermano, por los valores enseñados durante toda la vida así como la responsabilidad y la perseverancia, ya que mi Familia fue fuente de inspiración para la culminación de mi carrera profesional, al igual a mis compañeros y docentes por las experiencias vividas que servirán de mucho en mi vida laboral y a todos aquellos que aportaron directamente o indirectamente en la elaboración de esta tesis.

Evelyn Yelitza Pauca Pico



### PRESENTACIÓN



Las tradiciones culinarias no son más que las preparaciones o recetas hechas en casa que conservan esos secretos e ingredientes que lo caracterizan y que se van enseñando con el pasar de los años a nuestras generaciones; en este caso al Cantón Guano al igual que otros rincones que forman parte del país poseen una gastronomía muy diversa tanto típica como ancestral en la cual los productos autóctonos y andinos forman parte de la dieta diaria de los habitantes.

El Cantón Guano posee gastronomía muy variada y exquisita ya que los turistas no solo van por los lugares de recreación sino también por la gastronomía que la hace muy apetecible como el chorro típico de guano, las cholitas, la chicha huevona, la fritada, entre otros, al igual que por su historia y artesanías que son únicas de la Provincia y al País reconociendo a Guano como "Cantón artesanal del Ecuador".

Por esto y mucho más se registra mediante esta revista las tradiciones culturales y gastronómicas de Guano que estoy segura que sabré ser muy apreciada por turistas nacionales, extranjeros y habitantes del Cantón Guano.

**01**

Página

**02**

Página



## HISTORIA

**La Provincia:** Chimborazo  
**Temperatura Promedio:** entre 16°C y 18°C  
**Superficie:** 460.4 Km<sup>2</sup>  
**Los límites del cantón son:**


- **Al norte** la provincia de Tungurahua
- **Al sur** con el cantón Riobamba
- **Al este** con el río Chambo
- **Al oeste** con el cantón Riobamba y una parte pequeña de la provincia de Bolívar

**Historia y Periodos de Guano**  
 Jijón y Caamaño en 1916 y 1919 hicieron hallazgos en el valle de guano y otros sitios de Riobamba y Ambato de las cuales se realizó la teoría de la cultura PURUHÁ. La cultura puruhá su nombre se debe a la cultura o nación indígena anteriormente a la conquista de los Incas, la ubicación geográfica fue en el centro del país (provincias de Tungurahua, Chimborazo, Bolívar), siendo Guano uno de los centros más importantes por su posición geográfica estratégica


## ATRATIVOS TURÍSTICOS DE GUANO

### PERIODOS HISTÓRICOS DE GUANO

**Periodo de Tuncahuán:** Se encuentran objetos característicos de esta etapa como: pucos, ollas, cacerías, platos con doble manga, anillos de cobre, "tipos" que son prendedores para sostener un nabo, en esta época la cerámica era decorada positiva y negativamente utilizaban colores como: rojo, blanco y negro.




**Periodo de San Sebastián e Guano:** En esta época se encontraron cerámicas muy peculiares como: cántaros antropomorfos, tripodes con soporte a modo de hojas de cabuya, platos con asa, vasos, ídolos.




**Periodo de Elán-pata:** En este periodo, el más completo se obtuvo las diferentes cerámicas

- Cacerías antropomorfos
- Comportas simples con labio saliente
- Tripodes profundos





**Periodo de Huavalc:** En el periodo Huavalc es la decadencia del arte puruhá, notándose una pobre ornamentación y degeneración del estilo en las cerámicas




### La Colina de Lluishi

Esta colina posee miradores y monolitos esculpidos a mediados del siglo XX (1924) por el artesano riobambeno Luis Felipe Reinoso en el cual se destaca la cara del inca, la vasija y el pescado


### Museo del Cantón

El museo se caracteriza por tener una momia que era el primer guardián Franciscano de Guano de 1560, quien bautizo a los primeros indios del Cantón. El cuerpo del sacerdote Fray Lázaro de Santofimia está en buen estado pues tiene 500 años de existencia



### Ruinas del Monasterio de la Asunción

El 5 de agosto de 1959 sacudió a Guano un terremoto causando múltiples daños entre uno de ellos fueron los escombros que quedaron de la iglesia; el significado de Asunción fue que va a servir para bautizar a la población fundada por los españoles



**03**  
Página

GUANO


**04**  
Página

## LEYENDAS

**Mariangula:**

Una mujer que por temor a ser golpeada por su madre y su esposo por no saber cocinar, fue al cementerio a sacarles los órganos y carne a los difuntos para preparar con ella la comida del día en su casa.

Siempre hay que obedecer, respetar, amar a nuestros padres, porque ellos nos inculcan buenos valores. La desobediencia, las malas amistades, la codicia se nos lleva a sufrir varios padecimientos como los que les sucedió a Mariangula por desobedecer a su madre, por tener malas amistades, y por dejarse llevar por el facilismo de la vida.




**Duende de San Gerardo**

En San Gerardo, población del cantón Guano, muy cerca de la ciudad de Riobamba, Juan trabajaba en un lugar muy distante del centro parroquial. Para llegar debía atravesar un bosque; salía de su casa a las 8 de la mañana y regresaba a las 8 de la noche. Cierta ocasión mientras volvía, oyó escuchar pasos. No dio importancia, pero más allá escuchó una voz ronca que le dijo: No me atraes... Únicamente dame tu cigarrillo.

Así lo hizo y prosiguió su recorrido. Al día siguiente llevó una cajetilla y la voz nuevamente se dejó escuchar.

De reojo observó que se trataba de un hombre muy pequeño, portaba un látigo en su mano, y llevaba en su cabeza un sombrero muy grande. Juan se asustó y corrió desesperadamente. Al llegar a casa comentó lo sucedido y su madre le aconsejó llevar siempre un crucifijo. Así lo hizo y al día siguiente, el hombrecito no le pidió cigarrillos sino que empezó a castigarle con el látigo. Juan sacó de su camisa el crucifijo y el enano se asustó como por encanto.

Esta aparición y otras similares hicieron entender que se trataba del Duende de San Gerardo.



**06**  
Página

GUANO

133



## JUEGOS TRADICIONALES

**Mamona:** La "mamona" o pelota nacional como se lo llama en la actualidad es un deporte propio de Ecuador, e incluso los balones que son utilizados en este ejercicio son fabricados por manos de artesanos. La práctica del deporte de la pelota nacional comenzó hace más de 60 años. Y actualmente, sus cultores buscan que este juego no se pierda.



**Palo encebador:** Es un poste de madera entre 10m-15m de altura, al cual se cubierto con manteca y en la parte de arriba del palo se colocan los premios que se obtienen únicamente si suben el poste completamente.



**Ecuaboley:** Es el juego más popular, tradicional y representativo del país. Este juego se lo realiza en una cancha y cada jugador tiene su función, entre la más importante anotar puntos para el equipo.



## JUEGOS TRADICIONALES



**Trompos:** Consiste en hacer bailar al trompo, haciendo girar la mayor cantidad de tiempo o que muchas veces es acompañado de trucos. Los trompos antiguamente fueron de madera hoy en día se ha reemplazado por el plástico.



**Rayuela:** Se dibuja secciones con una tiza o muchas veces se las realiza en tierra dibujando con un palo las secciones, es un juego con varias personas que tiene su ficha y lanzan por orden ascendente de acuerdo.

**Elástico:** Organizados en grupos de 3 a 5 jugadores, bajo una señal saltan al al castillo que le toque, los castillos que contengan la ficha deben saltar en varias y diversas formas: de un extremo a otro, montando el elástico, pisando el elástico; se debe combinar para estructurar series. Primero deben saltar a la altura de los tobillos, luego en las rodillas, después en la cintura, luego arriba, sigue el cuello y luego por encima de la cabeza. Gana el jugador que realiza sin equivocaciones la serie establecida. Al momento de saltar en el elástico se puede aumentar la "mantecquilla" para hacer resbalar el elástico en el suelo.

**07**  
Página

**08**  
Página

## DIVISIÓN POLÍTICA DEL CANTÓN GUANO



**San Andrés:**  
Es considerada la parroquia más antigua forma parte del Cantón Guano en 1845. La cabecera parroquial es 2.100 m de altura, al norte con el Cantón Mocha de la Provincia de Tungurahua, al sur con la Barona de Taji, al este Cantón Guano, al oeste Lillo y Calpi, la temperatura media es de 11 grados. San Andrés produce papas, habas, frijol, leguminas, cebada, etc. Pero en muchas de sus tierras se cultiva alfalfa.

**San Isidro de Patulu:**  
El nombre Patulu corresponde al río y a los habitantes (Putuliles), 2850 msnm es la parte más baja y siendo la más alta al nudo de Igualate 4.402 m, la temperatura es de 14 grados.

**Valparaiso:**  
Está ubicada entre las parroquias La Matriz e Ilapo, se encuentra a 3.030 m. de altura, el clima es agradable. La parroquia conserva la pequeña iglesia que está dedicada a Cristo Rey, conserva imágenes antiguas, las fiestas son celebradas en el mes de Noviembre.

**Santa Fe de Galán:**  
El 4 de febrero de 1797 un cerro denominado "El Galán" se derrumbó causando la muerte a mestizos, indígenas y blancos. La parroquia limita al norte con Quimsa, perteneciente a la Provincia de Tungurahua, al sur San José de Chazo, al este con Guasandó y al oeste con Ilapo, el clima es bastante frío, con frecuencia se cubierto la parroquia con neblina.

**San José de Chazo:**  
Pueblo arqueológico de Guano, fue poblado por indígenas con idioma quichua. La cabecera parroquial está sobre el pueblo de Guasandó. Existe una iglesia y las fiestas del patrono se celebran el 10 de Marzo.

**Santiago de Guasandó:**  
Forma parte de la cultura patulí, en 1845 forma parte del Cantón Guano. Situado en una loma elevada de 3.400 m, cerca al río Chombo. Santiago de Guasandó posee terrenos con cultivos especialmente frutales, los ponches y cobijas, la cabuya son artesanías que se pueden encontrar en el sector.

**La Providencia:**  
Ubicado en la parte alta de la cabecera parroquial de Guasandó. Produce especialmente de maíz, y pocas veces como papas, manzanas, duraznos.

**San Gerardo de Paquicaguan:**  
Lugar de origen patulí, el patrono en San Gerardo, se realizan ritos y cultos, las fiestas de este patrono se las realizan en el mes de enero. La parroquia se dedica a cultivos de alfalfa, maíz, también la producción no mayor de frutas como el capulí, tuna, manzana, durazno, níspero, entre las con la cabuya como sogas, cordones, ya que existen sonas patulíes que a la cual crece la "torona" utilizada para la fabricación de esteras.

**San Lucas de Ilapo:**  
La parroquia está ubicada en la parte alta de las estribaciones del Igualate, separado por la quebrada de Chivón, la cabecera parroquial es 3.000 m, encontrándose otras comunidades a mayor altura, el clima es frío. Los habitantes viven principalmente de la agricultura, produce papas en cantidades abundantes.

**Principales festividades de Guano:**

- Febrero: Carnavales
- Marzo o Abril: Semana santa
- Mayo: Fiestas de la Parroquia San Isidro
- 16 de julio: Fiestas en honor a la Virgen del Carmen
- Octubre: San Gerardo, San Lucas, El Rosario
- 2 y 3 de noviembre: Fiestas
- Noviembre: Fiestas de la parroquia San Andrés
- 8 de diciembre: Fiestas de la Virgen María Inmaculada
- 20 de diciembre: Cantorización

**09**  
Página

**10**  
Página

El cantón está constituido por 11 parroquias: 2 urbanas y 9 rurales

Parroquias urbanas: La Matriz, El Rosario  
Parroquias rurales: San Andrés, San Lucas de Ilapo, Santiago de Guasandó, San Isidro de Patulu, La Providencia, San Gerardo de Paquicaguan, San José de Chazo, Santa Fe de Galán, Valparaiso.

## PRODUCTOS PRINCIPALES DE LA GASTRONOMÍA DE GUANO



**Ajo:** Es una especie cultural muy apreciada, forma parte de la familia de las liliáceas. Este ingrediente es uno de los principales ya que le aporta todo el concentrado de su sabor en las preparaciones.



**Arveja:** Es una leguminosa que se le escuentra con su grano tierno o seco; en la alimentación la arveja tiene gran relevancia.



**Manteca y Carne de cordero:** Es una carne muy apreciada ya que combina muy bien por su amplia gama de texturas y sabores.



**Panillo:** Es en su estado natural de la caña de azúcar, es el ingrediente principal de algunas bebidas y en el plato es base de varios platos típicos.



**Maíz:** Este producto al igual que la papa y el ají es un ingrediente representativo en la gastronomía ecuatoriana, desde épocas prehispánicas.



**Habas:** Tiene una apariencia firme y su color es verde, esta legumbre es parte de un alimento inconfundible en la gastronomía Guaneña.



**Papa:** Tubérculo originario de los Andes sudamericanos, existen identificadas dos mil especies de papas, en la Región Sierra formando parte de la dieta diaria de las personas y variedad de platos típicos.



**Cuy:** Es considerado uno de las carnes con mayor aporte nutricional, se la puede preparar de diversas maneras.

## MATERIALES Y UTENSILIOS ANCESTRALES DE COCINA



**Morteros:** Llamado mullaca, uchuyana este utensilio sirve para moler pequeñas porciones de alimentos como: ajo y ají.



**Tinajas:** Recipientes con bocas comprimidas y tablas, estos sirven para almacenar los granos.



**Olla de barro:** Estas ollas de cerámica de forma esférica, ayudaban a exponer al calor la mayor superficie posible, estos fueron utilizados para estofar, hervir, cocinar al vapor.



**Tostadores:** Conocidas como tiesto o cazetes llanas empleadas para tostar maíz, en esas épocas uno de los alimentos básicos de los incas.



**Cántaros:** Recipiente en el cual los incas almacenaban la chicha, existían cantaros de 4 tamaños.



**Cucharon:** Llamado también kayula servían para pasar un líquido de un recipiente a otro.

**11**  
Página

**12**  
Página

## GASTRONOMÍA TÍPICA

Se caracteriza por ser elaborada con productos propios de la zona, siendo platillos únicos que se los realizan con frecuencia en el lugar y son preparados cotidianamente por las personas.



## CALDO DE PATA



El caldo de pata es una sopa típica que se prepara en varios países de Latinoamérica.



INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Pata de res	1000 g	Lavarla	1.- En una olla de presión cocinar en agua la pata, el mote, y una rama de cebolla.
Cebolla blanca	300 g	juliana	2.- Lavar, cortar la papa en cubos. Reservar.
Leche	500 g		3.- Realizar un refrito con la cebolla, ajo, sal, pimienta, aceite, achiote y comino.
Pasta de mani	150 g		4.- Agregar al agua de cocción de las patas, el maní licuado con la leche y el mote.
Mote crudo	500 g	remojado	5.- Añadir los trozos de pata y el orégano.
Sal	ch		6.- Rectificar el sabor del caldo con sal y comino.
Comino	ch		7.- Servir bien caliente.
Pimentón	ch		
Achiote	30 ml		
Papas	1000 g	Corte mediano	
Aceite	30 ml		
Ajo	60 g	Brunoise	
Orégano	15 g		
Agua	300 ml		

*Nota:* Realizar con un picadillo con cebito y cebolla blanca si es de su gusto y agregar al momento de servir.

**13**  
GUANO

**14**  
GUANO



## CALDO DE GALLINA



**Papanabo:**  
Tubérculo apetecible por su vitamina C y defolatos.



INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Arroz	100 g		
Arveja	50 g		
Cebolla blanca	40 g	Brunoise	
Ajo	30 g	Brunoise	
Gallina	1 u	Lavar	
Papa nabo	300 g		
Zanahoria	50 g	Juliana fina	
Papas	500 g	Pelar	
Agua	1500 ml		

- 1.- En una cazuela poner a cocer la gallina.
- 2.- Luego trocearla y dejar el caldo.
- 3.- Cocer las papas.
- 4.- Realizar un refrito, cebolla, zanahoria y un poco de achote y añadir en el caldo el resto de ingredientes sobrantes.
- 5.- Servir en un plato y poner la presa de gallina.
- 6.- Agregar el arroz picado.

15

GUANAJA

## YAGUARLOCRO



**Aguacate:** Fruta típica de sierra y costa ecuatoriana, que sirve de acompañamiento de platos típicos tradicionales.

INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Menudo de buego	1000 g	Lavar	
Papa chola	1500 g	Lavar y pelar	
Sangre de buego	500 ml	Cocinar	
Cebolla colorada	40 g		
Cebolla blanca	30 g		
Ajo	40 g	Brunoise	
Orégano	20 g		
Sal	o/h		
Pimienta	o/h		
Comino	20 g		
Aceite	20 ml		
Aguacate	2 u		
Achote	20 ml		
Perceji	o/h	Batido	

- 1.- Se cocina bien el menudo en pedacitos pequeños, se agrega el ajo, sal, pimienta, cebolla, sal.
- 2.- Pica las papas en dice médium. Dados medios.
- 3.- Añadir achote.
- 4.- Se agrega el orégano fregando entre las manos, sal al gusto y se deja que se cocine todo.
- 5.- En una olla se hace hervir agua con una cucharadita de sal y se pone a cocinar la sangre aproximadamente unos 30 minutos. Luego se escurre y se desmenuza sacando todas las impurezas.
- 6.- Se molita un refrito con acaite, achote, ajo, sal, cebolla colorada, sal, perceji, pimienta y la sangre.
- 7.- Se sirve caliente acompañado de un pedazo de aguacate y limón.

16

GUANAJA

## HORNADO



**Manteca de cerdo:** Juan Mari Arzak menciona que es un cuerpo graso obtenido del tejido adiposo que se encuentra en el tórax y abdomen del cerdo.



INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Cerdo entero	1 u	Desviscerado	
Ajo	500 g	Machacado	
Cebolla	1000 g		
Achote	180 g		
Sal	o/h		
Pimienta	o/h		
Manteca de cerdo	200 g		
Naranja	500 ml	Zumo	
Cerveza	2000 ml		
Comino	o/h		
Agrio			
Tomate	70 g	Brunoise	
Cebolla Paila	50 g	Pluma	
Limón	100 ml		
Cebolla blanca	80 g	Brunoise	
Cilantro	o/h	Batido	
Aji	80 g	Brunoise	

- 1.- Licuar el comino, sal, pimienta, cebolla, ajo, zumo de naranja, cerveza.
- 2.- Con el aliño adobar el cerdo.
- 3.- Dejar reposar por 5 horas.
- 4.- Mandar al horno a 180° por 4 a 5 horas hasta que el cuero se reviente.

**Agrio**  
Mezclar todos los ingredientes y reservar.  
Se acompaña el cerdo desmechado con un pedacito de cuero reventado, mote cocido, tortillas de papa, agrio o chiriucho, maduro frito, aguacate.

17

GUANAJA

8

## CHORIZO DE GUANO




**Ajo:** Es una especie cultivada muy apreciada, forma parte de la familia de las liláceas. Este ingrediente es uno de los principales ya que le aporta todo el concentrado de su sabor en las preparaciones.

INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Carne de cerdo	1000 g	Picar en cuadros	1.- Moler la carne de cerdo con la grasa y reservar en el refrigerador.
Grasa de cerdo	500 g	Picar	2.- Uchar el ajo, cebolla, sal, comino, pimienta, orégano hasta q estén bien procesados y obtener y pasta homogénea.
Ajo	50 g	Machacado	3.- Añadir a la carne molida hasta que se integren bien los ingredientes.
Cebolla paitella	50 g	brunoise	4.- Con una manga y una boquilla se rellena la tripa de cerdo y se amarra los extremos con el hilo de brida.
Sal	c/n		5.- Cocchar por 5 minutos en una olla con agua en ebullición.
Pimienta	20 g		6.- Freír el chorizo hasta que se done.
Comino	30 g		
Orégano	20 g		
Tripa de cerdo	4 m	Lavar	
Hilo de brida	c/n		

## FRITADA




**Fritada:** Plato típico de la región sierra que se conforma de : carne de cerdo, maduro , mote o tortillas de papa, chiriacho o encurtido, maíz tostado.

INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Carne de cerdo	1000 g	Cubos grandes	1.- En una paila poner todos los ingredientes hasta que el agua se evapore.
Lorja de cerdo	500 g	Cubos grandes	2.- Dorar la carne en la misma paila con la grasa que salió durante la cocción.
Agua	1500 ml		3.- Rectificar el sabor con sal, pimienta y comino.
Cebolla blanca	200 g	Cortes grandes	4.- Se acompaña con tortilla de papa, chiriacho, mote, maduro frito.
Ajo	180 g		
Comino	c/n		
Sal	c/n		
Pimienta	c/n		

19

20



## CUY ASADO



**Cuy:** Nombre masculino  
Cobaya (mamífero roedor), típico en la gastronomía andina.

INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Cuy asado	1 u	Desviscerado	1.- Asar el cuy con ajo, sal, achote, aceite, sal y pimienta una noche antes de la preparación.
Papas	2000 g	Lavar y pelar	2.- Cocer las papas.
Cebolla colorada	150 g	Pluma	3.- Ya cocidas las papas calentadas en una olla con aceite, ajo, sal, cebolla, achote.
Cebolla blanca	100 g	Machacado	4.- Para la salsa en una sartén sofreír cebolla blanca, colorada, ajo, aceite.
Ajo	50 g		5.- Licuar el pan con ajo y leche y esto agregar al sofrito anterior.
Sal	30 g		6.- Poner las hojas de lechuga en un plato sobre ellas las papas, la salsa y encima el cuy se puede acompañar con ají.
Pan	40 g		
Leche	100 ml		
Lechuga	5 hojas		
Achote	50 ml		
Achote	40 ml		
Tomate	2 u	Rodajas	

## LLAPINGACHO



**Papa:** Tubérculo originario de los Andes sudamericanos, existen identificadas dos mil especies de papas que pueden ser desde redondas, ovaladas, alargadas, con su corteza de color rojo, rosado, blanco y negro; este ingrediente es uno de los más consumidos en la Región Sierra formando parte de la dieta diaria de las personas y variedad de platos típicos.

INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Papas	1000 g	Lavar y pelar	1.- Asar el cuy con ajo, sal, achote, aceite, sal y pimienta una noche antes de la preparación.
Sal	c/n	brunise	2.- Cocer las papas.
Ajo	30 g	Cocinado	3.- Ya cocidas las papas calentadas en una olla con aceite, ajo, sal, cebolla, achote.
Mole cocinado	500 g		4.- Para la salsa en una sartén sofreír cebolla blanca, colorada, ajo, aceite.
Fritada	700 g		5.- Licuar el pan con ajo y leche y esto agregar al sofrito anterior.
Tomate	3 u	Brunise	6.- Poner las hojas de lechuga en un plato sobre ellas las papas, la salsa y encima el cuy se puede acompañar con ají.
Cebolla	2 u	Pluma	
Ají	2 u	Brunise	
Chileno	c/n	Batallado	
Maduro	1 u	Pelar y cortar	
Limon	2 u		
Chorizo	c/n		

21
GUANAJUATO

22
GUANAJUATO

## DULCES TRADICIONALES



DULCES TRADICIONALES

Los dulces presentados a continuación se caracterizan por ser elaborados a base de manteca de cerdo la cual le da una textura agradable.

## CHOLAS DE GUANO



**Panela:** Es un endulzante extraído de la caña de azúcar suele ser ingrediente principal de algunas bebidas y en el país es base de varios postres típicos.

INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Harina de trigo	700 g	Tamizar	1.- Amasar la harina, sal, agua, azúcar y manteca de cerdo.
Manteca de cerdo	250 g	Moldar	2.- Poner la levadura en la masa y dejar leudar por 20 minutos.
Panela	200 g		3.- Dividir en porciones de 40 g, bolar y dejar leudar.
Sal	15 g		4.- Mezclar la panela molida con un poco de harina.
Levadura Fresca	30 g		5.- Rellenar los panchos con la mezcla anterior y dejar leudar.
Agua	250 ml		6.- Hornear de 20 a 25 minutos.
Huevos	130 g		
Azúcar	45 g		

23
GUANAJUATO

24
GUANAJUATO

## EMPANADAS DE GUANO



**Harina de Trigo y Cebada:** Las harinas son extraídas de los cereales utilizados en cocina para la infinidad de preparaciones.



INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACION
Harina de trigo	700 g	Tamizar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Amasar la harina, sal, agua, azúcar y manteca de cerdo.</li> <li>2.- Poner la levadura en la masa y dejar leudar por 20 minutos.</li> <li>3.- Dividir en porciones de 40 gr, bolcar y dejar leudar.</li> <li>4.- Mezclar el queso fresco con un poco de harina.</li> <li>5.- Rellenar los panditos con la mezcla anterior, darle la forma de empanada y dejar leudar.</li> <li>6.- Hornear de 20 a 25 minutos.</li> </ol>
Manteca de cerdo	250 g		
Queso Fresco	250 g	Trocear	
Sal	15 g		
Levadura fresca	30 g		
Agua	250 ml	Tibia	
Huevos	130 g		
Azúcar	45 g		

## MUYUELOS



**Muyuelos:** Panecillo a base de trigo, se consumen en época de pascua.



INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACION
Harina de trigo	1500 g	Tamizar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- En un recipiente mezclar la harina con los huevos, manteca, manteca, agua, sal y levadura, diluida en 1/2 taza de agua tibia y amasar.</li> <li>2.- Dejar que leude 2 horas.</li> </ol> <p><b>Rellenos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Mezclar todos los ingredientes: manteca, huevos, sal, levadura, manteca de cerdo.</li> <li>2.- Dejar leudar por 2 horas.</li> <li>3.- Se bolca y se aplasta hasta obtener una tortilla.</li> <li>4.- Con la masa dos se la ponen en el centro y se la cierra con la masa y se deja leudar.</li> <li>5.- Meter al horno por 20 minutos.</li> </ol>
Manteca de cerdo	150 g		
Sal	ch		
Levadura fresca	80 g		
Huevos	5 u		
Manteca	500 g		
Agua	500 ml	Tibia	
Relleno			
Harina	1000 g		
Huevos	10 u		
Levadura fresca	80 g		
Manteca de cerdo	200 g		
Sal	ch		
Manteca	150 g		

25

26

## MOLLETES



**Levadura fresca:** Se llama levadura al organismo vivo, generalmente un hongo, que produce enzimas, los cuales provocan cambios bioquímicos importantes en productos orgánicos naturales: fermentación.



INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACION
Harina de trigo	1000 g	Tamizar	<p><b>MASA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Amasar la harina, agua, sal, azúcar, manteca, yemas y extracto de vainilla.</li> <li>2.- Agregar la levadura y amasar hasta formar una masa.</li> <li>3.- Leudar por una hora.</li> <li>4.- Dividir, bolcar y leudar por 30 minutos más.</li> </ol> <p><b>RELLENO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Cocinar la carne en agua con la mitad de la panela, canela, clavo de olor y pimienta dulce.</li> <li>2.- Rellenar los especios, la carne del caldo y desmenuzar la carne.</li> <li>3.- Incorporar al líquido la otra mitad de la panela y la carne de cerdo desmenuzada.</li> <li>4.- Rellenar con la carne cada pan formando una empanada.</li> <li>5.- Pintar los panes con huevo batido y hornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos.</li> </ol>
Agua	500 ml		
Sal	5 g		
Azúcar	500 g		
Manteca de cerdo	500 g		
Huevos	180 g	Yemas	
Levadura fresca	90		
Carne de cerdo	500		
Clavo de olor	4 u		
Canela	3 u		
Panela	250 g		
Pimienta dulce	ch		
Esencia de vainilla	ch		

## BEBIDAS TRADICIONALES



El Ecuador es un país de maíz, dichas bebidas son elaboradas con este maravilloso producto que desde tiempos ancestrales ha sido base de la alimentación de nuestros pueblos.

27

28



### CHICHA DE JORA



**Chicha de jora:** Bebida oriunda del Perú, difundida en la mayoría del territorio a excepción de la selva. Presenta diversas variedades según la región pero su preparación se compone principalmente del "maíz de jora".



INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACION
Harina de maíz de jora	500 gr		1.- Hervir todos los ingredientes menos la harina de jora y el jugo de naranja.
Clavo de olor	3 u		2.- Agregar la harina de jora, mezclar y cocinar a fuego bajo por al menos dos horas.
Pimentón dulce	3 u		3.- Añadir el jugo de naranja, mezclar y reservar tapado para conseguir una fermentación de 48 horas.
Panela	500 gr		4.- Tamizar y servir bien frío.
Canela en rama	3 u		<b>Nota:</b> Tradicionalmente se fermenta en olla de barro.
Salpíngo	1 u		
Naranja	500 gr	Pulpa	
Clavo de olor	3 u		
Agua	200 ml		
Cascara de pila	250 gr		

### CHICHA HUEVONA



**Chicha:** Es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América; principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América.



INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACION
Chicha de jora	2000 ml		1.- Batir la chicha de jora, azúcar, cerveza, huevos, agua y dejar fermentar por un día.
Cerveza	1000 ml		2.- Añadir el destilado de caña.
Huevos	250 g		
Azúcar	100 g		
Destilado de caña	300 g		
Agua	300 g		

29 

 30

## JUCHO



**Jucho:** Bebida elaborada en la Región Sierra con durazno y capulí, son frutas que se dan en los meses de diciembre hasta febrero.

INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Durazno	8 u	Dise small	1.- Cocer los duraznos con azúcar y agua.
Capulíes	500 g	Lavarlos	2.- Incorporar los capulíes y la canela.
Maicena	80 g		3.- Incorporar a la preparación maicena mezclando previamente con un poco de agua.
Panela	300 g		4.- Rectificar el dulzor con panela.
Agua	1500 ml		
canela	20 g		

## CHAMPÚS



**Champús:** A base de harina de maíz y en el interior del vaso servido con mote.

INGREDIENTES	CANTIDADES	MISE EN PLACE	PREPARACIÓN
Harina de maíz	1000 g		1.- Mezclar la harina con agua y dejar reposar por 1 día.
Agua	500 g		2.- Incorporar la panela y las hojas de naranja, hierbaluisa y menta y poner a hervir por 15 minutos.
Panela	160 g		3.- Dejar cocinar hasta que comience a espesar.
Hojas de naranja	3 u		4.- Dejar enfriar.
Hierbaluisa	3 u		5.- Agregar el zumo de piña y naranjilla.
Menta	3 u		6.- Servir con el mote.
Piña	120 ml	Pulpa	
Mote cocido	200		
Naranjilla	120 ml	Pulpa	

31 GUANAJUATO

GUANAJUATO 32



## CORTES BÁSICOS DE FRUTAS Y VERDURAS



**BRUNOISE**  
Cubos de 1 a 2 mm



**MACEDONIA**  
Cubos de 4 mm



**JARDINERA**  
Tiras de 4 cm de largo  
4 mm de ancho  
4 mm de espesor



**MIREPOIX**  
Corte irregular de  
1,5 cm de lado



**PERLAS**  
Cucharita  
№ 8 al 12



**BIAIS**  
Rodajas finas en  
forma oblicua



**CUBOS GRANDES**  
Cubos de 2 cm



**CUBOS MEDIANOS**  
Cubos de 1 cm



**JULIANA**  
Tiras de 6 cm de largo  
2 mm de ancho  
2 mm de espesor



**PAÍSANA**  
Cuadrado de 1 cm de lado  
por 1 a 3 mm de espesor



**VICHY**  
Rodajas de 2 mm  
de espesor, pueden  
ser lisas o canaladas



33

Página

GUANAJUATO

## MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS

Cantidad Producto	Cuchara	Cucharilla	Taza Grande	Taza de café
Agua	17 grs.	5 grs.	150 grs.	90 grs.
Azúcar	18 grs.	7 grs.	120 grs.	70 grs.
Vino	17 grs.	5 grs.	150 grs.	90 grs.
Sal	18 grs.	7 grs.	-----	-----
Leche	17 grs.	5 grs.	150 grs.	90 grs.
Arroz	17 grs.	6 grs.	100 grs.	65 grs.
Cacao	12 grs.	4 grs.	-----	-----
Aceite	12 grs.	4 grs.	140 grs.	75 grs.
Harina	15 grs.	5 grs.	100 grs.	60 grs.

### GLOSARIO

**Ancestral:** Relativo a lo antepasado, costumbre ancestral. Sinónimo de tradicional, remoto, hereditario.

**Costumbres:** Costumbres son todas aquellas acciones, prácticas y actividades que forman parte de la tradición de una sociedad y que están profundamente relacionadas con su identidad, con su carácter único y con su historia.

**Concasse:** Por medio de un escalado retirar la piel del tomate para luego extraer las semillas y cortar en cuadros pequeños.

**Cultura:** El conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición, expresada por un grupo o individuos.

**Gastronomía:** Es el arte de comer bien, sinónimo de cocina y buena mesa.

**Patrimonio Cultural Inmaterial:** Comprende los usos, representaciones, conocimientos, técnicas, tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestras futuras generaciones.

**Patrimonio Cultural Material:** El Patrimonio Cultural Material es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico.

34

Página

GUANAJUATO